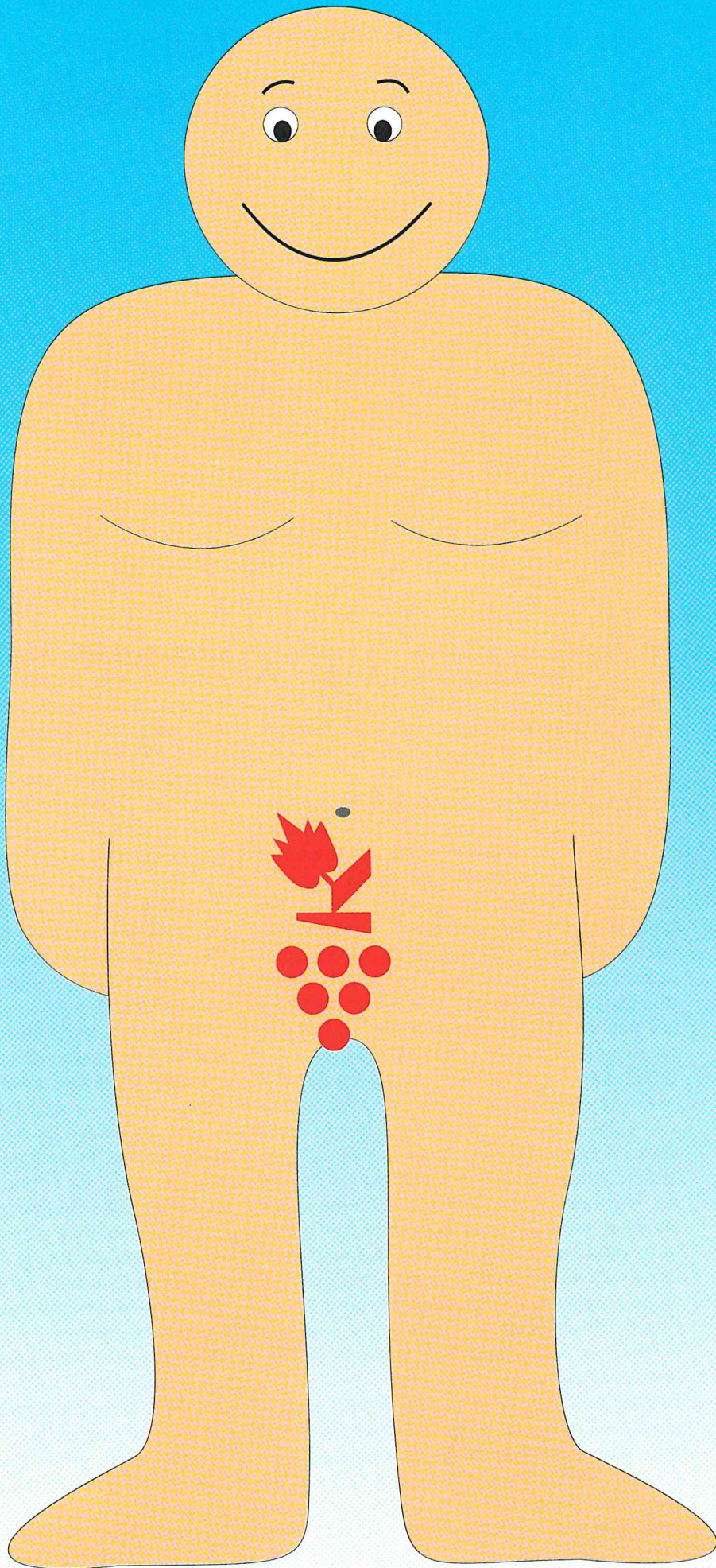
SOMMARIO

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Incertezze ed errori nella vendemmia '93

Nudi alla meta

di Piero Pittaro

Non s'è mai visto, almeno negli ultimi vent'anni, un tale disorientamento nel mondo della vite e del vino.
Siamo arrivati alla vendemmia '93 senza alcuna certezza; anzi, con la paura del collocamento del prodotto, si tratti di uva o di vino. Le cantine non sono stracolme, s'è venduto abbastanza, ma a che prezzi. Pur di vendere, si sono ridotti i prezzi in maniera incredibile. Si son ridotti alla produzione logicamente, non nei passaggi intermedi o nella proposta finale. Col risultato che il peso è stato sopportato quasi tutto dalla produzione, ben poco dal commercio. Il mercato dell'uva non esiste più. Il mercato del vino sul territorio nazionale ha avuto una diminuzione paurosa. L'esportazione ha ricevuto una boccata d'ossigeno dalle svalutazioni, palesi od occulte. Ma l'utile ipotetico così ottenuto è solo teorico.
Né s'intravedono segni di schiarita. Anzi, salvo rare eccezioni, è aumentata la guerra all'alcol, ma più precisamente al vino, come causa principale di chissà quante malefatte, d'incidenti, di fegati rovinati, d'ubriachi che ammazzano gente e via elencando. In vent'anni il consumo di vino e d'alcol in generale è calato del 50%. In questi anni è in caduta libera.
Ma i poveri d'idee devono pure incolpare qualcuno della loro incapacità. Il consumatore è diventato più incomprensibile del solito. Beve pochissimo vino, meno birra, meno bibite gassate tradizionali. E' in aumento notevole il consumo d'acqua cosiddetta minerale e in modo vertiginoso le bibite fatte d'acqua ed essenze, ossia quegli orripilanti e disgustosi thè all'arancia, al lampone, alla pesca, e via con tutte le essenze possibili.
Ormai non si capisce più alcunchè. I prodotti tradizionali dell'alimentazione stanno battendo la ritirata. Tutti chiedono prodotti sani, genuini, biologici e nessuno li compera. I giovani mangiano e bevono prodotti d'una tal elaborazione, che una qualsiasi persona con un minimo di raziocinio li rifiuterebbe. Ma son lì, belli e pronti, in sacchetti chiusi. Non c'è lavoro, non c'è problema di cucina. Sembrano spesso polistirolo espanso più che cibo. Uniti alle bibite di cui parlavo sopra il discorso è completo.C'è un vero e proprio stravolgimento dei consumi, in cui l'agricoltura, quella vera, paga il prezzo di questo che dovrebbe essere il progresso. Quindi non solo i giovani non bevono, con buona pace di alimentaristi, igienisti, dietologi, patologi di fegato e dintorni, ma non s'intravede nemmeno alcuna probabilità per quando avranno trent'anni e oltre. Se a questo aggiungiamo i nostri errori nella produzione e nella proposta di qualità, gli errori nelle riforme regionali da nessuno volute, gli errori del non aver imparato nulla dai sette anni delle vacche grasse, la crisi economica dilagante che blocca i consumi proprio e specialmente del vino, se mettiamo assieme tutto questo la situazione diventa veramente preoccupante. Né ci consoli il fatto che anche gli altri paesi produttori di vino sono nelle grane come noi. Anzi, dovremmo rallegrarci del contrario. Dalle pagine di questo giornale abbiamo spesso tentato di dare qualche consiglio, forse immodestamente, ma abbiamo tentato di farlo. Nessun risultato. Tutti sapienti e disuniti alla meta. Ora, disuniti più che mai, ci prepariamo a commercializzare il raccolto del '93, confidando più nella buona sorte che nelle nostre capacità, nella nostra forza di coesione e di proposta. E' doloroso dirlo, ma ci presentiamo in vendemmia nudi alla meta.

Agricoltura, è vera riforma? Ai posteri...

Tre enti in uno tra il nuovo e la continuità

di Reginetta Giacomini

La *terna* non appartiene alla Cabala, ma al Bollettino Ufficiale della Regione ed indica le tre leggi che, in questi ultimi venticinque anni, hanno determinato la nascita, l'evoluzione e la svolta dei servizi nel mondo del vino.
La data di partenza è quella del 30 dicembre 1967. Nell'ordinamento del Friuli Venezia Giulia fa il suo ingresso la L.R. n. 29 e nasce il Centro per il potenziamento della viticoltura e dell'enologia. L'istituzione è privata, non ha molti mezzi, ma rappresenta il primo, inequivocabile riconoscimento al ruolo che il settore sta assumendo nell'ambito dell'economia agricola regionale. Per tecnici e produttori è uno stimolo a lavorare di più e a lavorare meglio, sia in cantina che in campagna.
Inizia così il grande balzo di qualità dei vini friulani e la loro marcia verso mercati esigenti e sofisticati. Ne prende consapevolezza anche il legislatore regionale che, nel giugno 1988 con la L.R. n. 60, ritiene maturi i tempi per istituire a Udine la Casa del Vino e trasformare l'Associazione di ventun' anni prima in un moderno Ente pubblico, autonomo, titolare di ampie funzioni in materia di valorizzazione e commercializzazione dei prodotti vinicoli, di assistenza tecnica e legale alle aziende, di potenziamento e sviluppo dell'intero comparto.
Il decentramento è, per molti aspetti, rivoluzionario: la Regione si spoglia di competenze fino allora gestite in modo diretto ed esclusivo e le affida ai viticoltori, chiamandoli ad assumersi precise responsabilità sul futuro della viticoltura e dell'enologia del Friuli-Venezia Giulia. Il guanto viene raccolto. E i risultati diventano visibili agli occhi di tutti.
Ma il tempo delle sfide non si ferma: la crisi economica e la situazione del debito pubblico mettono in discussione tanti modelli istituzionali, anche della Regione. Prende il via la stagione delle riforme e, dopo mesi di proposte, ipotesi e dibattiti, l'11 maggio 1993, con il numero 18, diventa legge il riordinamento funzionale dell'E.R.S.A., del Centro di Sperimentazione Agraria e del Centro Regionale Vitivinicolo. Il nuovo testo legislativo prevede che le tre istituzioni vengano soppresse e le rispettive funzioni accorpate in un unico Ente, denominato Ente regionale per la promozione e lo sviluppo dell'agricoltura del Friuli-Venezia Giulia (ERSA).
La legge stabilisce inoltre che il nuovo ERSA inizi la propria attività con il 25 agosto 1993 e, contestualmente a tale data, dispone che siano sciolti i «vecchi» Enti e sostituiti i rispettivi organi con un unico Consiglio di Amministrazione, Presidente e Collegio dei revisori dei conti, da nominarsi con decreto del presidente della Giunta regionale.
Sarà unica anche la Direzione del nuovo Ente, recentemente affidata al dr. Luigi Nassimbeni, e si articolerà in sette Servizi:
- Servizio dei programmi, dei progetti e delle strutture produttive;
- Servizio della divulgazione e dell'aggiornamento tecnico;
- Servizio della cooperazione e dell'assistenza alle gestioni aziendali;
- Servizio della sperimentazione agraria;
- Servizio chimico-agrario e della certificazione;
- Servizio della vitivinicoltura;
- Servizio degli affari amministrativi e contabili.

La loro sede è stabilita a Gorizia, con due sole eccezioni: la localizzazione a Pozzuolo del Servizio «Chimico-agrario e della certificazione» ed il mantenimento a Udine (nei locali di via Poscolle) di quello della «Vitivinicoltura».
A quest'ultimo faranno capo le funzioni già assegnate al Centro Vitivinicolo in materia di promozione; assistenza giuridico-amministrativa; supporto tecnico al vivaismo viticolo; tenuta del Catasto; denunce di giacenza vini e di raccolta uve; predisposizione degli atti relativi alle autorizzazioni, nulla osta, controlli e collaudi per gli estirpi, i reimpianti ed i nuovi vigneti. Il Servizio continuerà anche a curare la gestione dell'Enoteca regionale «La Serenissima» di Gradisca d'Isonzo.
Il mondo del vino avrà inoltre -nell'ambito del nuovo ERSA- un proprio referente tecnico. Si tratta di un Comitato, istituito dalla L.R. 18, con lo specifico compito di «esprimere parere» in ordine ai progetti ed ai programmi che si riferiscono alla vitivinicoltura.
Il Comitato potrà fare anche da osservatorio sull'andamento del settore ed esprimersi su ogni argomento ritenuto a tal fine rilevante.
La composizione del nuovo organo consultivo sarà in parte «istituzionale» (presidente e direttore dell'ERSA più consigliere dell'Ente proposto dall'Associazione Enotecnici) e in parte espressione del Vigneto regionale (ogni Consorzio di Tutela designerà infatti un proprio rappresentante ed altrettanto farà la Federazione cooperative agroalimentari della Regione). Segretario del Comitato sarà il direttore del Servizio per la vitivinicoltura, già individuato nella persona del dr. Andrea Cecchini.
Questi rapidi riferimenti all'impostazione della «18» portano a concludere che il riassetto complessivo dei servizi agricoli potrà aver luogo contemperando nuovo e continuità. Molto dipenderà comunque da chi sarà chiamato a gestire concretamente questo processo.
La normativa, infatti, si configura come una legge-quadro che fissa i principi di fondo, ma la cui operatività è in larga parte affidata a provvedimenti attuativi. Provvedimenti in certa misura legati all'evolversi degli scenari nazionali e comunitari, ma affidati soprattutto all'intelligenza di coloro che saranno preposti ad individuare e gestire una nuova, efficace politica agricola e vitivinicola della nostra Regione.

Il Noè 93, una griglia per l'eccellenza

I magnifici centottanta di Gradisca

di Andrea Cecchini

Che Noè, appena sceso dall'Arca, abbia piantato una vigna è scritto nella Bibbia. Secondo la mitologia greca, invece, è dalle ceneri di Dioniso, alias Bacco, che si sarebbero generati i germogli della vite, Certo è che sia nella tradizione e nella mitologia di una grande civiltà come quella della Grecia antica, sia nei libri fondamentali dai quali trae alimento la civiltà cristiana, alla vite è assegnato un ruolo simbolico di grande importanza.
Così nella cultura come nelle religioni di gran parte del mondo le bevande che si ricavano dal frutto della vite sono sempre protagoniste o fanno da sfondo a racconti, parabole, o sono idealizzate a testimoniare la forza, a volte l'oblio, altre il giusto ristoro alle fatiche quotidiane (eccezion fatta per l'islamismo, rigorosamente... astemio). Questa premessa per spiegare come mai la Regione ha chiamato "Noè" la selezione «Grandi vini del Friuli-Venezia Giulia». Una selezione con sede nell'enoteca regionale La Serenissima di Gradisca d'Isonzo, recentemente ristrutturata dall'Amministrazione.

Il palazzo dei Provveditori Veneti, sede dell'Enoteca Regionale "La Serenissima"

Qual è lo scopo della selezione Noè?
E' quello di vagliare, con puntiglio, la migliore produzione enologica regionale, e proporla in fasi diversificate a una clientela selezionata, ma anche ad appassionati e cultori. Un compito arduo anche per l'elevato numero di *campioni* presentati e sottoposti al giudizio, ancora una volta, degli esperti dell'AEI (Associazione enotecnici italiani), sotto la guida di Alvano Moreale, con la collaborazione dell'Associazione italiana sommelier.
Ma procediamo con ordine. Nella prima fase del Noè '93 i *saggiatori* hanno valutato la qualità, gli aromi, il profumo, e in definitiva le doti organolettiche (e non soltanto quelle) di oltre cinquecento campioni proposti da più di duecento aziende vitivinicole del Friuli-Venezia Giulia. Il regolamento della selezione prevede un tetto massimo di duecento vini diversi da inserire nell'elenco dei premiati, e quindi da indirizzare verso la degustazione aperta anche al pubblico.
I giurati si sono invece dimostrati severi, per dare un segnale deciso sugli indirizzi che l'enologia del Friuli-Venezia Giulia dovrebbe seguire nei prossimi anni per attestarsi su posizioni di prestigio e occupare un posto preminente sui

DOK
AL FRUT
FRAGOLE
DOLCE TIPICO

mercati internazionali. Questi professionisti dell'assaggio hanno così selezionato meno di centottanta vini di centoventisei aziende.
Sulla base di questa *cernita*, il Centro vitivinicolo, che per la Regione ha curato il Noè '93 con la collaborazione dell'Azienda regionale per la promozione turistica, della Camera di commercio e della Provincia di Gorizia, nonché del Comune di Gradisca d'Isonzo, ha redatto una «carta» dei vini, realizzata appositamente per essere proposta dapprima nei locali superiori del palazzo dei Provveditori veneti, appunto sede dell'Enoteca regionale «La Serenissima», poi sui tavoli dei ristoranti che hanno aderito alla manifestazione. Per alcuni giorni quel *tempio* della degustazione che è l'Enoteca regionale è stato meta di un incessante pellegrinaggio di curiosi e appassionati, ma anche di operatori, che hanno posto a confronto i loro vini con quelli delle altre aziende.
Noè '93 è dunque riuscito a catalizzare l'attenzione e già in questa sede è stato possibile recepire alcune indicazioni sulle tendenze dei consumatori e, conseguentemente, sul possibile andamento delle richieste del mercato.
Conclusa questa prima sezione pubblica del Noè '93, ne è iniziata subito un'altra che si è protratta più a lungo nel tempo.
Per due settimane 31 ristoranti del Friuli-Venezia Giulia hanno per la prima volta accolto i vini della Selezione. Si è trattato di un esperimento che il Centro vitivinicolo ha voluto per verificare l'omogeneità possibile tra le pietanze servite dai ristoratori della Regione e i vini nostrani.
La Carta comprendeva varietà di Bianco, Tocai friulano, Rosso, Picolit, Sauvignon, Refosco, Moscato Giallo, Muller Thurgau, Ramandolo, Chardonnay, Riesling Renano, Cabernet, Ribolla Gialla, Refosco dal peduncolo rosso, Franconia, Malvasia Istriana, Terrano, Collio, Cabernet Franc, Pinot Nero, Verduzzo Friulano, Merlot, Traminer Aromatico, Cabernet Sauvignon, Vitouska, Sciaglin, Cabernet Riserva, Piculit Neri, Schioppettino. Questa *lista* era presente nei ristoranti e veniva proposta dai gestori e dal personale di sala, mentre ai clienti dei locali segnalati per il Noè '93 la manifestazione era stata segnalata anche dagli organi d'informazione. Nei ristoranti un cartello ripeteva inoltre il logo del Noè '93: un *Gran prix* dei vini regionali inserito in un periodo che, nonostante l'attuale crisi, è stato caratterizzato da importanti momenti di interesse per l'enologia. Questa manifestazione ha coronato infatti una *kermesse* apertasi in primavera con il primo congresso mondiale dei wine writers, scrittori e giornalisti del vino, nell'ambito del quale era stato inaugurato al Castello di Gorizia il Forziere dei vini dell'Impero.
A tavola, in tredici ristoranti della provincia di Udine, nove dell'Isontino, cinque della Destra Tagliamento e quattro della provincia di Trieste, sono stati richiesti parecchi dei vini selezionati, da degustare con i cibi più svariati, dai più delicati ed elaborati antipasti, ai fragranti primi, ai secondi di pesce, consumati in prevalenza, vista la stagione rispetto a quelli di carne, ai dessert.
La clientela ha risposto in maniera diversificata all'iniziativa. Parecchi dei ristoranti da noi interpellati hanno rilevato che la Carta

Nelle due immagini, alcuni momenti della giornata inaugurale del Noé, alla presenza dei produttori.

del Noè '93 è stata fatta in un periodo nel quale la clientela abituale si sposta verso le zone di mare, e quindi l'affluenza nei locali di pianura o delle città, come del comprensorio montano, cala. Anche i clienti più affezionati poi, a causa del periodo di crisi economica generalizzata, hanno rarefatto la loro frequentazione nei ristoranti.
I gestori che hanno aderito a questa fase conclusiva della Selezione si sono anche adoperati per diffonderne le motivazioni e far conoscere nell'occasione i diversi aspetti del «saper bere» a quanti si sono affacciati al mondo della ristorazione regionale.
Un po' come nello slogan di Vinexpo (la rassegna mondiale dei vini svoltosi di recente a Bordeaux), presenta la Regione, che recitava «Savoir boire, savoir vivre», ossia «saper bere, saper vivere», così anche il Noè '93 ha regalato a molti, clienti abituali od occasionali della ristorazione, l'opportunità di abbinare in modo ottimale le bevande Doc ai cibi raffinati, così come a quelli tradizionali. Sempre riferendosi al periodo nel quale si è svolto il Noè, alcuni ristoratori avrebbero preferito che la manifestazione si articolasse in autunno, ovvero nei mesi dell'anno nei quali la clientela è più numerosa.
Altri hanno suggerito di dilatarne i tempi, perché non è facile far conoscere a tutti i potenziali fruitori quest'occasione enogastronomica e fare sì, nel contempo, che essi abbiano modo di frequentarne i luoghi dove essa si consuma entro i ristretti termini di tempo ufficiali del Noè.
Altri operatori, al proposito, affermano che continueranno a tenere a disposizione la Carta della Selezione oltre i termini di chiusura del Noè '93, perché ritengono la manifestazione «interessante e utile anche a divulgare la conoscenza del patrimonio enologico tra i cittadini di una regione vocata alla vitivinicoltura qualè il Friuli-Venezia Giulia».
Ecco, una sola critica è stata mossa all'impostazione del premio: non sono stati raggiunti con sufficiente capillarità i clienti di fuori regione.
Va anche detto però che, in tal caso, sarebbero stati avvantaggiati rispetto agli altri i ristoratori delle attività più vicine al Veneto, mentre minor beneficio ne avrebbero tratto gli altri. Si sarebbero dunque create disparità e difformità di trattamento, certamente contraddittorie rispetto allo spirito della Selezione grandi vini Noè '93. Un'occasione che ha invece contribuito ad alimentare quella cultura dell'enologia che consente di far crescere e mantenere attivo e dinamico un settore importante dell'economia regionale.
Un'ultima considerazione è legata alla disponibilità dei vini della Carta: evidentemente i ristoratori hanno messo a disposizione dei clienti principalmente i vini già stivati nelle proprie cantine.
Quindi i clienti hanno degustato in parte i vini che i ristoratori conoscevano, in parte prodotti non serviti precedentemente.
Il giudizio dei ristoratori su questa prima edizione del Noè nella nuova versione, esteso ai locali di tutto il Friuli-Venezia Giulia è quindi complessivamente positivo.
Per il 1994 potranno però essere studiate soluzioni ancor più efficaci per diffondere sempre al meglio l'immagine del vino della nostra regione.

2

6

10

8

I vini proposti a Gradisca giudicati nei ristoranti

Il Noè '93 al tornasole

di Carlo Morandini

Nella pagina a fianco: enotecnici, sommelier e giornalisti impegnati nella selezione dei vini.

La cartina tornasole, ovvero il rilevatore dell'andamento del Noè '93, il *tester* delle reazioni dell'utenza alla nuova proposta di degustazione mirata nei ristoranti del Friuli-Venezia Giulia sono i gestori dei locali dove i vini Doc selezionati dalla Giuria - composta da enotecnici e sommelier - sono stati abbinati alle pietanze più sofisticate come a quelle più semplici o comprese nella tradizione della gastronomia regionale.
I pareri dei ristoratori sono ovviamente diversi, motivati anche dalla collocazione geografica delle loro attività. Secondo alcuni degli intervistati occorre potenziare l'informazione verso gli utenti.
Per esempio, Iosko Sirk - fiduciario regionale dei sommelier e titolare di «La Subida» a Cormons - «serve coinvolgere di più il pubblico. E' necessario far uscire i vini pregiati del Friuli-Venezia Giulia dalle ristrette cerchia nelle quali sono spesso racchiusi e proporli, perché no, magari anche in piazza. Infatti, nel periodo del Noè i clienti hanno manifestato curiosità grazie anche all'ottima scelta della grafica della Carta dei vini, che si richiamava al Congresso mondiale dei giornalisti e scrittori del settore. Occorre anche motivare di più i ristoratori».
Sirk propugna una nuova cultura dell'enogastronomia, che deve entrare anche «nel mondo della scuola. Non intendo con questo dire che ai ragazzi delle scuole dell'obbligo debba essere fatta apprendere l'arte del cucinare e del servire i vini. Credo invece sia assurdo che nelle scuole alberghiere non si facciano lezioni da sommelier, ovvero non si insegnino gli abbinamenti tra i vini e le pietanze da servire».

Un discreto interesse per il Noè '93 a tavola è stato dimostrato anche dalla clientela di Vinicio Sant, titolare della «Taverna di Colloredo» a Colloredo di Montalbano. Secondo lui, però «il fulcro della manifestazione resta l'Enoteca regionale La Serenissima di Gradisca d'Isonzo».
Parere positivo sull'andamento dell'iniziativa è stato espresso da Piero Andreani, gestore del «Mulin Vieri» a Tarcento. «I vini indicati sulla carta - ha detto - sono stati richiesti con interesse. Tuttavia questo è un periodo di crisi generale dell'economia e tra i primi a risentirne è il nostro settore, quello della ristorazione, che comprende anche le pizzerie, le trattorie...». Un freno alla diffusione del buon bere sono comunque i costi delle bottiglie di pregio: -«Costi -specifica Andreani- che incidono sul conto finale. Nel totale da addebitare al cliente soltanto per le bevande, spesso, dobbiamo conteggiare dalle venti alle trenta e più mila lire e questo incide parecchio sul prezzo, e dirada la presenza anche dei clienti abituali». In questa cifra per ciascun coperto il titolare del «Mulin Vieri» comprende anche gli eventuali superalcoolici per il «resentin» o il digestivo, che spesso costano come un buon secondo. «Se poi i clienti -conclude- chiedono vini invecchiati, spesso il loro costo, a detta dei clienti, è troppo elevato».
Aldo Morassutti, patron della trattoria «Da Toni» a Gradiscutta di Varmo, ribadisce che quello attuale «non è un momento felice per il consumo di bottiglie di un certo prezzo; ma comunque il Noè è servito a stimolare la gente a chiedere vini pregiati e non il vino sfuso della casa».
Quello della richiesta del «vin de la maison»

NOE 93

da parte dell'utenza è un motivo di ricorrente tra i ristoratori. Interessante il commento di Dante Bertoldini, fiduciario provinciale dell'Ais per Trieste, e titolare de «La Risorta» nel capoluogo regionale. «Il Noè è stato un'ottima occasione per calmierare i prezzi dei vini e potrebbe sfociare in un accordo per garantire omogeneità ai costi di ciascuna bottiglia delle diverse varietà Doc».

Il problema dei prezzi è stato toccato anche da Ezio Zoppolati, de «Al Giardinetto» di Cormons, che ha ricordato come sul Collio operino «giovani produttori che fanno un buon vino a prezzi contenuti».

Un riscontro inferiore alle aspettative quello di Dante Blasut, dell'omonimo ristorante di Lavariano. Ma secondo lui le cause sono da imputare anche alla contrazione, contingente, della clientela. «Sarebbe comunque opportuno fossero coinvolti nella selezione almeno alcuni dei ristoratori, per responsabilizzarli e renderli partecipi. In questo modo forse, ed è un'autocritica che faccio, ci sarebbe una maggiore attenzione nel proporre i vini della Carta del Noè. Sarebbe anche importante che ci ritrovassimo, noi ristoratori, con i tecnici e gli organizzatori della Selezione per discuterne aspetti e prospettive».

Il titolare di «La Primula» di San Quirino di Pordenone segnala di non avere avuto molte richieste da parte della clientela verso i vini della Selezione, anche perché il suo bacino d'utenza è composto per il 70 per cento da persone provenienti da fuori zona o da fuori Regione. Comunque, così com'era impostato, il Noè lo ha soddisfatto, anche se suggerisce un'ulteriore maggior severità nella cernita dei vini.

E anche Pierluigi Benvenuto di «La Griglia d'Oro» di San Vito al Tagliamento sostiene che occorre mirare il Noè verso il Veneto, promuoverlo nel raggio di non più di duecento chilometri, per esempio a Padova, Verona, Vicenza e Treviso. «I miei clienti vengono qui, come negli altri ristoranti della zona, perché ci conoscono già. Quindi sarebbe meglio divulgare l'iniziativa al di fuori per avere un ritorno commerciale più sensibile per i produttori dei vini come per i ristoratori».

Dario Macorig, di «Al Campiello» di San Giovanni al Natisone, spiega che il Noè ha stimolato la curiosità dei clienti e ha richiamato la loro attenzione su un favorevole rapporto qualità-prezzo.

La formula di questa iniziativa enologica ha funzionato anche per Gianni Cossetti del «Roma» di Tolmezzo, anche se va un po' rivista per adattarla dopo questa prima interessante esperienza. Come la gran parte dei ristoratori intervistati ricorda che dei vini della Carta del Noè sono stati richiesti principalmente i bianchi, anche perché rappresentavano la maggior parte dei prodotti enologici disponibili.

Successo della degustazione «mirata» del Noè anche per Zorutti, titolare dell'omonimo ristorante di Cividale. Tanto che «in settembre riproporrò la Carta sui tavoli perché ha davvero richiamato l'attenzione dei miei clienti.

E' un'occasione interessante perché se un certo numero di ristoranti aderisce, così come ha fatto, e la clientela ne viene a conoscenza per un periodo sufficientemente lungo si crea un giro che incrementa la presenza in tutti i locali».

Nelle località balneari i riscontri al Noè sono stati meno entusiasti. Luigino Bidin, del ristorante omonimo di Lignano Sabbiadoro afferma che se la Carta suscitava interesse non altrettanto vivace era la richiesta dei relativi vini. «Ma in questo periodo non c'è stato molto lavoro. E' comunque un'iniziativa interessante e da ripetere».

Così a Grado, Massimo Gaddi del «De Toni»: -«Occorreva esporre il cartello della Selezione una ventina di giorni prima dell'inizio della degustazione. Poi lo spostamento di data rispetto all'anno scorso (a settembre, per i lavori all'enoteca La Serenissima) ha sicuramente dirottato l'attenzione della gente, anche se da parte mia avevo allestito in un modo particolare, e specificatamente per il Noè, una parte della piazzetta dove sono apparecchiati i tavoli del mio ristorante».

Una maggiore sensibilizzazione del pubblico è sollecitata anche da Marco Pedranzini di «I Campi di Marcello» di Monfalcone, per il quale forse «si doveva prolungare il Noè almeno per un paio di mesi specie per agevolare i ristoranti come il nostro lontani dal grande flusso dei turisti o della clientela stagionale».

Riscontri positivi e parecchie richieste dei vini della Carta segnala anche Glauco Toso di «Ai Patriarchi» di Gradisca d'Isonzo: «La gente si è divertita in quest'occasione. Hanno scelto preferibilmente i bianchi perché d'estate serviamo soprattutto pesce».

Pure Davide Morsolin, di «La Corte» di Ronchi dei Legionari rivela la grande curiosità suscitata nel pubblico dall'iniziativa. Uno sviluppo maggiore della «Selezione grandi vini Noè» è auspicata anche da Arturo Rimini di «Ai Fiori» di Trieste, e dal titolare di «Suban» pure di Trieste, mentre grande interesse della clientela è segnalato da Carlo Gustin del «Furlan» di Monrupino.

Bruno Vesnaver, del «Trieste Pick», ha affermato che nel suo locale, nel cuore della città ha avuto meno riscontri di quanto si aspettava da questa occasione. Per Elio Del Fabro, di «Al Grop» di Tavagnacco è invece andata abbastanza bene anche se questa stagione, per il suo locale, non è tra le più affollate: - «Forse era meglio organizzare le cose in autunno perché d'estate la gente di città e delle zone limitrofe è via».

In questo periodo l'afflusso di clienti non è a pieno regime neppure «Al Doge», alla villa Manin di Passariano. Comunque il Noè ha funzionato anche per il titolare Delino Macor, che avrebbe però preferito, pure lui, una sca-

denza autunnale. Non solo, ma «andrebbe protratta di più nel tempo, magari per un paio di mesi, nel 1994. E' così che la clientela avrebbe modo di conoscere meglio quest'iniziativa, decisamente buona».
Il Noè non ha attratto una clientela numerosa neppure all'«Astoria Italia» di Udine. Antonio Bernardi, responsabile di sala: «L'iniziativa va sviluppata anche se, a parte la curiosità per i vini della Carta, alcuni erano già in cantina. La clientela, quindi, non è che sia venuta da noi appositamente». Infine, Giorgio Tuti, dell'«Aquila d'Oro», ha espresso soddisfazione per il Noè, ma ha proposto che la promozione dei vini della Carta venga estesa anche altrove.
«Occorre maggiore informazione sui quotidiani locali e anche in Austria, dove il relativo bacino d'utenza potrebbe rivelarsi interessante. C'è stata richiesta dei vini del Noè, anche se ogni settimana abbiniamo ciascuna varietà a un piatto.
E' una nostra scelta, che vuole dare modo a tutti i clienti di assaggiare anche i vini più costosi, perché non serviamo a tavola le bottiglie, ma le facciamo girare, pur garantendo che tutti bevano ugualmente bene. Per lo sviluppo della vitivinicoltura - conclude - forse è importante che, assieme a queste iniziative, si punti a divulgare la cultura del vino».
Ecco, forse in questa proposta finale sta la chiave del Noè.

Ecco i ristoranti anfitrioni del Noè

I ristoranti *ospiti* della degustazione dei vini del Noè '93 sono stati «Al Campiello» di San Giovanni al Natisone, «Al Doge» di Passariano di Codroipo, «Al Grop» di Tavagnacco, «Al Maggiolino» di Ovaro, «Al Mulin Vieri» di Tarcento, al «Roma» di Tolmezzo, «Da Bidin» di Lignano Sabbiadoro, «Blasut» di Lavariano di Mortegliano, «Da Toni» di Gradiscutta di Varmo, «Zorutti» di Cividale del Friuli, «Astoria Italia» di Udine, «Taverna di Colloredo» di Colloredo di Montalbano, «Ai Fiori», «Antica Trattoria Suban» e «Trieste Pick» di Trieste, «Da Orsini» di Grizzo di Montereale Valcellina, «Griglia d'oro» di San Vito al Tagliamento, «Il Pedrocchino» di Sacile, «La Primula» di San Quirino, «La Torre» di Spilimbergo, «Ai Patriarchi» e «Al Ponte» di Gradisca d'Isonzo, «Al Giardinetto» e «Da Sirk» di Cormons, «De Toni» e «Alla Taverna Marinara» di Grado, «All'Aquila d'Oro» di Dolegna del Collio, «Campi di Marcello» di Monfalcone, e «La Corte» di Ronchi dei Legionari.

Chiose al primo congresso dei Wine Writers

Il vino è la cosa più civile che abbiamo

di Reginetta Giacomini

Arrivederci al prossimo numero. Avevamo concluso così, la volta scorsa, la cronaca del First Wine Writers World Congress rinviando, per esigenze di spazio, la pubblicazione dei passi salienti delle relazioni congressuali.
Manteniamo l'impegno presentando le opinioni di sette Autori di diverse nazionalità: il Cile, la Francia, gli Stati Uniti, la Germania, l'Inghilterra, il Sud Est Asiatico. Ciascuno di essi ha presentato i sistemi di comunicazione utilizzati nel proprio Paese, dimostrando che variano le culture e le tecniche di coinvolgimento, ma che in tutto il mondo esiste una regola universale: si può far promozione solo dell'enologia di qualità e, per riuscirci, occorre una stampa sempre più qualificata e curiosa di sapere cosa c'è dietro l'etichetta.
Senza tacere il ruolo svolto dai giornali e dai periodici *non settoriali*, il Congresso ha riconosciuto che la stampa specializzata ha una marcia in più nella comunicazione enologica: la capacità di produrre maggiori e più duraturi risultati coniugando l'informazione alla formazione, la competenza all'incisività del messaggio.
Proprio partendo da questa prospettiva il cileno Ricardo Gonzales Hidalgo ha auspicato la realizzazione di un più stretto rapporto tra scrittori, tecnici e produttori affinché «l'informazione sul vino non si limiti alla trasmissione di semplici e fredde notizie, ma diventi qualcosa di vivo, capace di raggiungere un pubblico sempre più vasto e di coinvolgerlo in un corretto approccio con la più antica e multiforme delle bevande».
Divulgare la qualità con una «comunicazione obiettiva, spassionata, libera da condizionamenti e pressioni» è stato il tema affrontato dal francese Pierre Casamayor che, a tale proposito, ha sottolineato l'esigenza di acquisire «validi strumenti di misura e le risorse necessarie a supportarli» per consentire al giornalista del vino di definire la qualità «senza mai arrossire» di fronte alla valutazione espressa.
Analoga esigenza è stata quindi ripresa dallo statunitense Daniel Thomases che, sempre rimanendo in tema di classificazione della qualità, ha parlato del rapporto, spesso conflittuale, che intercorre tra produttori e chi scrive di vini. «Per i produttori -ha detto Thomases- la funzione del giornalista è di capire, spiegare ed elogiare il prodotto, piuttosto che criticarlo». Ma a giudizio del famoso opinionist americano ciò rischia di spostare la discussione sui vini da un terreno serio di analisi e confronto, ad una sorta di «relativismo permanente», secondo il quale ciascun vino deve essere ritenuto valido a modo suo. Accettando l'inevitabilità di questo *conflitto* Thomases ha sottolineato che la «critica cattiva, così come quella esclusivamente elogiativa non serve» ed ha rivendicato l'autonomia del giornalista per poter rispondere con obiettività al «desiderio del

A destra il tavolo di presidenza del Congresso.

Pagina a fianco, da sinistra a destra: Ricardo Gonzales Hidalgo e Pierre Casamayor

Sotto, dall'alto in basso e da sinistra a destra: Daniel Thomases, Michael Broadbent, Richard Kinssies, Eckard Supp e Barry Burton.

consumatore di essere informato sulla base di giudizi precisi anche se espressi in termini numerici e, come tali, non in grado di fornire il valore completo del prodotto, nè di illustrarne perfettamente la qualità».

Sulla degustazione del vino e sulle differenze tra il sistema descrittivo e quello numerico nella letteratura enologica si è soffermato Michael Broadbent, responsabile del reparto vini internazionali della famosa casa d'aste Christie's di Londra. Definendosi un «dilettante vicino all'età della pensione», il rappresentante della stampa anglosassone ha stigmatizzato il bilancio della sua esperienza professionale con un chiaro e stringato messaggio ai Writers di tutto il mondo: «scrivete che il vino fa bene».

Con analogo stile brillante, incisivo ed immediato Richard Kinssies, conduttore di una trasmissione televisiva sul vino nella città di Seattle, ha illustrato le differenze tra il giornalista della carta stampata e quello della televisione. «La gente -ha detto Kinssies- vuole veramente conoscere il vino, vuole imparare a gustarlo, vuole avere informazioni sulle sue qualità e caratteristiche, ma senza annoiarsi. Per questo apprezza la comunicazione televisiva impostata con i caratteri dell'immediatezza e del divertimento».

Un invito alle penne del vino a riscoprire etica e deontologia è venuto dalle parole di Eckard Supp. Riferendosi alla situazione dei paesi di lingua tedesca ha sottolineato la crisi della stampa specializzata e l'eccessiva influenza esercitata dalla produzione vinicola sul giornalismo. «Se vogliamo avere un futuro e riacquistare credibilità e fiducia nei lettori -ha detto Supp- dobbiamo ripristinare la distinzione tra il nostro lavoro e quello della comunicazione pubblicitaria, dismettendo ogni ingerenza fra i due settori.

Tutta da inventare invece la comunicazione sul vino nei Paesi asiatici che solo recentemente hanno aperto i loro mercati alla produzione enologica. «Per ora -ha affermato Barry Burton di Hong Kong- l'immagine migliore è quella dei prodotti francesi, ma c'è una scarsa conoscenza dei buoni vini e questa è la lacuna che il giornalista deve colmare».

L'ampio e partecipato dibattito seguito alle relazioni congressuali è continuato anche al di fuori del salone del Castello di Gorizia -sede del 1° Congresso mondiale dei Wine Writers- ed ha portato, in quel di Verona, alla fondazione del «Movimento internazionale degli Scrittori del Vino». Tenuto a battesimo dalla 27ª edizione di VinItaly, il Movimento si propone di aprire nuovi orizzonti allo «scambio di idee e di notizie tra quanti sul pianeta si occupano della più straordinaria e poliforme delle bevande alcoliche».

Il confronto fra gli oltre cento giornalisti provenienti dai cinque continenti ha dimostrato che scienza e cultura possono finalmente unirsi nella difesa di un prodotto intimamente legato alle civiltà di tutto il mondo. Una conferma -questa- della «vecchia» *intuizione* di Hemingway -a sua volta scrittore, giornalista e indubbio intenditore di vino- che per le campagne friulane andava ripetendo: il vino merita rispetto, è la cosa più civile che abbiamo. Oggi sappiamo che è vero.

A Bordeaux il Vinexpo 1993

Saper bere, saper vivere sapersi muovere

Bordeaux, Patria di nobili vini rossi francesi, è da anni sede di uno dei più prestigiosi appuntamenti enologici di livello mondiale: il «Vinexpo». Questa settima edizione non ha tradito le attese degli operatori e dei tecnici.

Per avere un'idea precisa delle dimensioni di questa manifestazione basti pensare che essa ha raccolto ben duemilacinquanta espositori di quarantadue Paesi.

Il presidente della C.C.I.A.A. di Gorizia, Enzo Bevilacqua (a sinistra), brinda con il ministro dell'Agricoltura francese, M. Puech (al centro), nello stand della Regione.

Anche a livello di visitatori i riscontri sono stati positivi: oltre cinquantamila gli operatori e ottocento i giornalisti di settanta nazioni diverse che hanno trascorso parecchie ore nelle cinque giornate di fiera per conoscere a fondo i segreti della vitivinicoltura di tutto il globo.

Quest'anno «Vinexpo» è stato improntato all'insegna di uno slogan che suona da ammaestramento per quanti, nella civiltà odierna, fanno spesso uso o abuso di bevande alcooliche non sempre facilmente assimilabili dall'organismo umano o a lungo andare dannose: «Savoir boire, savoir vivre».

Ovvero «saper bere, saper vivere»: un'esortazione a degustare le bevande quali sono i vini di pregio che garantiscono una qualità organolettica e sostanziale tali da poter essere degustati in quantità accettabile e comunque appagante, ma anche un invito ad abbinare la qualità della vita al buon bere.

Infatti, nel contesto della manifestazione bordolese si è svolto un convegno sul tema «Alcool e salute: rischi e vantaggi potenziali»; al quale hanno partecipato esperti nelle patologie conseguenti all'abuso di bevande alcooliche, nutrizionisti, sociologi e igienisti francesi, statunitensi, tedeschi e danesi.

Alla parte espositiva l'Italia ha partecipato su una superficie di tremila metri quadrati: si tratta dell'area più estesa rispetto a quelle occupate dagli altri Paesi presenti.

La Spagna ha proposto i suoi prodotti su uno stand di duemila metri quadrati, mentre i vini degli Stati Uniti d'America e della Germania ricoprivano rispettivamente spazi di mille metri quadrati.

Più ridotta la rappresentanza delle altre nazioni di più antica o recente tradizione enologica.

C'erano pure le produzioni di Paesi da poco affacciatisi sui mercati enologici, ma forse potenzialmente competitivi come la Martinica, il Sudafrica, la Nuova Zelanda e il Cile.
In questo contesto piuttosto variegato i vini del Friuli-Venezia Giulia si sono presentati bene (c'erano quindici delle nostre aziende), con un'elevata qualità ma forse un prezzo troppo alto rispetto ai prodotti di altre realtà.
Le bottiglie dei vini della nostra regione, presentate con la collaborazione del Centro vitivinicolo e della Camera di commercio di Gorizia, non sfioravano certo i prezzi stellari di alcune tra le più pregiate, che superavano anche il milione di lire.
Gli esperti e i «Winemakers» spiegano il fenomeno con la disponibilità di manodopera a più basso costo rispetto alla nostra, così come si verifica in altri Paesi.
In quest'occasione le aziende del Friuli-Venezia Giulia (ce n'erano sia in rappresentanza di realtà cooperative che singole) hanno comunque avuto un buon riscontro.
Se non si può parlare di affari sono infatti numerosi i contatti avviati a «Vinexpo 1993», dato anche l'interesse manifestato dagli operatori di tutto il mondo per i prodotti enologici della nostra regione, considerati di pregio.
Rispetto al tessuto produttivo francese, che era schierato a Bordeaux nella livrea delle grandi occasioni com'è tradizione nella Patria dei grandi vini rossi, gli operatori del Friuli-Venezia Giulia dovranno comunque darsi da fare per intensificare la presenza nelle fiere italiane e contrastare così, con un ulteriore salto di qualità nella proposta d'immagine, l'attuale momento di crisi. *(A.C.)*

Sopra: la sezione VIP della Fiera.
A fianco: una veduta del quartiere fieristico con i suoi 8 ettari di superficie coperta (1 km x 80 m).

Sopra: uno scorcio dello stand Friuli - Venezia Giulia.
A fianco: il folklore che fa spettacolo.

Le proposte dell'Aei: se le accogliesse, lo Stato ci guadagnerebbe

Dal 24 al 27 giugno s'è tenuto ad Alghero, in Sardegna, il congresso dell'Associazione enologi enotecnici italiani. La partecipazione è stata notevole: oltre 750 congressisti.
Le tematiche dibattute sono state particolarmente interessanti, sia nelle relazioni del presidente Pittaro e dei vicepresidenti Consorte e Marocco, sia nelle tematiche trattate da illustri clinici, ricercatori, medici, studiosi inerenti all'informazione e disinformazione dei media sul vino, all'alcol e il fegato, al vino e gli incidenti stradali, alla diminuzione del rischio d'infarto per chi consuma vino rosso, alle leggi antipubblicità sul vino.
Tematiche di enorme interesse e risonanza che, unite alla perfetta proverbiale organizzazione dei congressi degli enologi, hanno segnato uno strepitoso successo.

Vi proponiamo in questo numero le relazioni inerenti le proposte di normalizzazione del settore vitivinicolo, riservandoci di pubblicare le altre relazioni nel prossimo. ●

La relazione di Emilio Marocco

Una strategia senza risultati

Il settore vitivinicolo, così come molti altri settori della nostra economia, è in perenne crisi: crisi dovuta non a carenza di produzione ma, al contrario, ad eccesso di produzione.
L'Italia produce più vino di quanto il mercato interno e di esportazione possano assorbire.
Con ciò non abbiamo detto nulla di nuovo, anzi, semplicemente ripetuto quello che ci viene continuamente ricordato da più parti.
E' tipico dei paesi economicamente e tecnologicamente avanzati arrivare ad avere produzioni superiori ai possibili consumi. Per contro, circa i due terzi del mondo si trovano in condizioni di sottosviluppo, cioè di mancanza quasi totale sia di beni di prima necessità sia, a maggior ragione, di articoli voluttuari.
L'uomo, per sua natura, è portato a cercare di migliorare egoisticamente la propria situazione, anche se ciò talvolta va a discapito del bene di altri. Pertanto la sua visuale spazia nel piccolo ambito dell'interesse personale immediato e rifiuta qualsiasi proposta generale, programmata, che gli imponga sacrifici immediati in vista di un futuro più tranquillo.
Si potrebbe, con leggerezza, affermare che viviamo in un mondo mal fatto e mal gestito dagli uomini. In ogni caso la realtà è questa, ed a noi non rimane che prenderne atto e tentare, per quanto possibile, di raddrizzare la situazione nel campo che ci compete.
Abbiamo detto tentare, in quanto è compito arduo intervenire nel rapporto economico-sociale. E ciò che abbiamo detto vale in qualunque campo, in qualunque settore produttivo, per qualunque persona.
Ogni persona poi ha in tasca la ricetta per risolvere la situazione. Ricetta chiaramente sicura che, guarda caso, sovente impone sacrifici agli altri, ritenuti in malafede, egoisti e senza scrupoli. Anche nel nostro campo, quello della vite e del vino, questa pare essere la regola.
La prima persona da colpevolizzare è l'uomo politico che, sempre e comunque, sbaglia. Segue a ruota il ministro di turno. Poi il Governo, la Cee, gli altri Paesi. Entrano poi in gioco le eterne guerre tra nord e sud, le invidie tra regioni, tra Paesi produttori e concorrenti, ecc. Logicamente la colpa è sempre degli altri. Pochi hanno il coraggio di guardare in casa propria e riconoscere i propri errori prima di scaricare tutto sugli altri.
Noi siamo convinti che, in questa situazione, ognuno di noi ha la sua parte di colpa. Ognuno di noi deve pensare prima ai sacrifici e poi ai benefici. Ognuno di noi deve rinunciare a qualcosa per avere, in futuro, maggior sicurezza.
Certo, non è facile guardarsi allo specchio ed essere sinceri con se stessi. Ma è ora di farlo, dobbiamo farlo. Siamo tutti sulla stessa barca. O ci salviamo tutti o affondiamo tutti. Questa è un po' la filosofia di questo nostro intervento.
Non ci saranno, quindi, atti d'accusa verso questa o quella categoria, verso questo o quell'uomo politico, verso una Regione o l'altra, verso il nord o il sud, verso questo o quel Paese produttore di vino. Vorremmo, per una volta, tentare un'analisi precisa ed obiettiva.

Vorremmo contribuire alla risoluzione di alcuni problemi e non essere complici di una politica che, sia pure con una sua logica, è di fatto risultata poco meno che fallimentare.
I temi che riprendiamo oggi sono in parte già stati trattati 5 anni fa, nel 43° Congresso Enotecnico Nazionale di Rimini. Ma già servono modifiche, correttivi, variazioni di rotta.
Nessuno è perfetto e tantomeno noi riusciamo a prevedere il futuro. L'importante è seguire l'evoluzione dei tempi, guidarli e non farsi guidare, evitando di rimanere spiazzati ma, al contrario, cercando, per quanto possibile, di pilotare gli eventi.
Il nostro non è un ragionamento utopistico, ma una proposta ponderata e concreta, realizzabile in breve tempo. Una proposta che ha come filosofia un'idea molto semplice: le leggi coercitive hanno ben poco effetto nel nostro contesto economico. L'unico modo per cambiare radicalmente una situazione è quella di tagliare alla base l'interesse economico. Sistema apparentemente semplice, ma che richiede l'impegno di tutti.
Finora ogni intervento mirato ad ottenere radicali cambiamenti in un determinato settore aveva come presupposto la necessità di interventi economici con passivi da capogiro. Noi non vogliamo questo, anzi, valutata la situazione economico-sociale del momento proponiamo meno spese per le istituzioni, ma maggior decisionismo.
Chiediamo insomma a tutti, per tutti, decisioni coraggiose. Queste sono le nostre idee, le idee dei tecnici del vino, di coloro che operano in tutti i settori di questo importante comparto.
Non sono imposizioni, sono spunti di dibattito, una base importante di lavoro, di discussione, di impegno. Tutti possono contribuire con idee, suggerimenti, proposte.
Ma attenzione: evitiamo stravolgimenti, inganni o interessi di parte, palesi o nascosti. Noi renderemo pubblici questi documenti, li faremo arrivare ai giusti destinatari col proposito di dare una mano alla grande comunità della vite e del vino.
Peraltro queste nostre idee sono già in parte state discusse e riprese da molti interessati al settore. Questo ci rallegra e ci conforta: all'Associazione enologi enotecnici italiani non interessa tanto la paternità delle soluzioni. Interessano le soluzioni.
Ecco allora le proposte che l'A.E.I. ha discusso in tutte le sue Sezioni regionali. Non si tratta quindi della proposta del relatore, del Presidente, del nostro Consiglio di Amministrazione. Si tratta di un documento che l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani ha elaborato dopo aver consultato tutti i propri associati a livello nazionale.

Scorcio della sala congressi durante i lavori.

La diagnosi

La prima cosa da fare, volendo tentare una terapia, è evidentemente quella di formulare una diagnosi. La nostra sarà un velocissimo escursus sul passato e sul presente, allo scopo di capire l'entità del male e la natura degli interventi già tentati senza effetto.
I mali del vino, ossia i superi di produzione e le eccedenze di mercato, iniziarono negli anni '60, quando iniziò l'esodo dalle campagne ed iniziò la concentrazione industriale ed urbanistica.
La diminuzione del lavoro fisico portò ad una riduzione dei consumi, in controtendenza con l'era post bellica, finalizzata sì al recupero della produzione, ma soprattutto a riempire la pancia, rimasta per alcuni decenni particolarmente vuota.
La produzione crebbe a dismisura, tant'è che, già negli anni '60, si cominciò a risentire della pesantezza del mercato, situazione originata da eccedenze produttive e da consumi non più in forte crescita.
Una boccata d'ossigeno la si ebbe con gli accordi di Evian, quando la Francia, concedendo l'indipendenza all'Algeria, perse non soltanto questa importante parte del territorio nazionale, ma anche circa 7 milioni di hl di vino che regolarmente importava.
Questo nuovo sbocco di mercato risollevò in parte la crisi italiana, provocando peraltro la guerra del vino di fatidica memoria, guerra causata esclusivamente dal basso prezzo praticato dai produttori italiani di zone viticole a coltivazione altamente intensiva.
Ma la boccata d'ossigeno non durò a lungo, in quanto al notevole aumento della produzione si contrapponeva un costante e sensibile calo dei consumi.
Appena avuta coscienza di questa situazione di eccedenze di mercato, al fine di riequilibrare i prezzi, si pensò di ricorrere allo stoccaggio del vino eccedente, per poi rimetterlo sul mercato nelle annate scarse.
Il tutto, logicamente, con sovvenzioni, statali prima e comunitarie poi.
La pensata, però, non tenne conto di quanto detto in premessa e le annate abbondanti, con relative eccedenze, si ripeterono regolarmente con cadenza annuale. Si cominciò così a non considerare una sopravvenienza attiva occasionale l'aiuto allo stoccaggio, ma una vera e propria componente di bilancio.
Visto lo scarso effetto dell'intervento (ma potremmo tranquillamente parlare di fallimento),

si pensò saggiamente alla distillazione del superfluo, ossia alla sua eliminazione dal mercato, sempre a contributo garantito.
Capitò così che, sia la distillazione di sostegno sia quella poi chiamata preventiva abbiano generato un mostro, ossia la corsa alla produzione di enormi quantitativi di uva, avendone comunque garantito il collocamento.
Anche in questo caso i risultati si sono rivelati contrari a quanto preventivato, sia per quanto concerne la quantità sia, soprattutto, la qualità. Accortisi di quanto stava succedendo, sia in sede nazionale sia in sede comunitaria, si pensò alla distillazione obbligatoria, a prezzo minimo, senza contributi di sorta. Sembrava l'uovo di Colombo.
Visti i bilanci comunitari perennemente passivi e vista la situazione ingovernabile del mercato vitivinicolo, la Comunità ha iniziato una manovra precisa, volta a ridurre gli interventi economici di sostegno, ricorrendo invece alla distillazione obbligatoria senza intervento. In questo caso l'Italia risulta essere la nazione maggiormente penalizzata, non per colpa della Comunità, ma per errori strategici interni.
Infatti, l'obbligatoria interessa i vini non classificati V.Q.P.R.D. e l'Italia è la Cenerentola comunitaria del settore. Contro il 37% della Spagna, il 65% della Francia, il 95% della Germania, l'Italia è ferma a circa il 10-11%.
Ma anche qui nasce ed è tuttora funzionante l'inghippo: la cosiddetta cessione dell'obbligo. Insomma, il mostro è ritornato in attività.
La cessione dell'obbligo viene utilizzata da coloro che producono vini di facile e remunerativa collocazione sul mercato.
Questi produttori non hanno alcun interesse a far distillare il proprio vino, che ha comunque un costo di produzione relativamente elevato. Per contro c'è l'interesse a far distillare un altro vino al posto del proprio, previo conguaglio del costo. Ecco allora il terzo fallimento normativo.
Alcune zone viticole producono finalizzando il tutto alla distillazione. Il vantaggio economico deriva soltanto dalle altissime rese per ettaro, collegate talvolta a false dichiarazioni di produzione, e alla moltiplicazione artificiosa delle superfici vitate.
In tal modo il vino distillato in proprio a basso prezzo è pochissimo, ma è molto elevata la quantità distillata per conto terzi con sostanzioso contributo da parte di quest'ultimi.
A questo mosaico mancano poi ancora altri pezzi: l'arricchimento agevolato, la vinificazione delle uve da tavola, il trasferimento del diritto d'impianto, nonché d'estirpo, dei vigneti previo contributo.
Rilevamenti obiettivi hanno dimostrato che molti ettari di vigneto sono stati estirpati soltanto sulla carta, mentre molti altri ettari sono stati messi a dimora abusivamente.
Le colpe non sono quindi soltanto dei politici, ma sono soprattutto nostre, cioè dell'intero settore vitivinicolo. I tentativi di intervento sono sovente incompleti, non tengono mai in conto la possibilità di aggiramento dell'ostacolo.
E allora? Allora bisogna eliminare il motivo del contendere, eliminare alla base le cause, il motivo stesso della speculazione economica.
Insomma, dobbiamo sposare la tesi che si deve produrre per vendere e non per distruggere, produrre per il mercato e non contro il mercato.
Altrimenti anche il più saggio legislatore, troverà sempre un mare di furbi che riusciranno ad infrangere o ad aggirare impunemente la legge.
Sia pur in sintesi, la diagnosi é questa. Ora visti i mali, cerchiamo di individuare i possibili rimedi.

Panoramica della cena nel borgo delle Tenute "Sella & Mosca" organizzata in onore dei partecipanti al 48° Congresso dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani.

La relazione di
Mario Consorte

Un colpo di timone per cambiare rotta

La terapia

Se la diagnosi ha evidenziato i mali reali del settore, la terapia dovrà indicarne le soluzioni.
Visto il contesto di questo congresso, non ci soffermeremo sull'articolo delle leggi e dei regolamenti. Ci limiteremo ad annunciare soluzioni di principio, tali da portare alla formulazione di norme nuove e di abolizione di altre al fine di liberalizzare al massimo il settore vitivinicolo.
Va tenuto ancora presente che, ridotti fino quasi ad annullarli gli interventi finanziari da parte comunitaria e nazionale, tolto alla base il motivo d'interesse economico a chi produce male e a chi produce per distruggere, si può veramente pensare ad una deregulation generale, sia per sburocratizzare un settore agricolo ormai al limite del collasso burocratico-amministrativo, sia per puntare ad un contenimento dei costi produttivi, non solo in campagna ma anche in amministrazione.
La filosofia imperante non solo nei Paesi industrializzati, ma anche in quelli ex socialisti, è oggi quella del mercato. Meno Stato e più mercato. Per tale motivo ci sforzeremo d'interpretare fino in fondo, fino all'esasperazione, questa filosofia, nella certezza che l'interesse economico non sostenuto da pubblici finanziamenti finirà per normalizzare anche il mercato vinicolo.
Ecco quindi le proposte

ELIMINAZIONE DEI CONTRIBUTI SULL'ARRICCHIMENTO

- L'arricchimento è una pratica che porta a forzare la resa uva per ettaro, con conseguenti basse gradazioni, vista la certezza dell'intervento comunitario e nazionale a sostegno. Contemporaneamente bisogna imporre ai nostri partners europei l'uso dell'M.C.R. per equilibrare i costi di produzione del vino. Ove ciò non fosse possibile, si deve puntare sulla tassazione del saccarosio elevandone il costo fino a pareggiare l'M.C.R. Il ricavato di questa operazione può essere impiegato per la promozione del vino in paesi consumatori extracomunitari.
Contemporaneamente, si deve liberalizzare l'uso dell'M.C.R. per la correzione dei mosti, senza dover ricorrere a decreti stagionali che lo autorizzino. L'Italia, per gran parte della superficie vitata, ha bisogno di correggere ogni anno, poco o tanto, i suoi mosti. Il costo elevato dell'M.C.R. forzerà automaticamente il viticoltore a produrre zucchero nel vigneto, in quanto meno costoso di quello acquistato. Né si pensi che una simile operazione possa portare variazioni sensibili del prezzo di vendita finale del vino. Inoltre, un simile fatto, renderebbe non conveniente economicamente l'arricchimento dei vini abusivamente prodotti con uve da tavola (parliamo di uve da mensa). In annate abbondanti come quella del '92, parecchi milioni di uve da mensa sono state vinificate ed arricchite con contributo AIMA.

Distillazione obbligatoria non trasferibile

- La distillazione obbligatoria, nata per eliminare i superi di produzione, non solo non ha raggiunto lo scopo, ma ha generato un mostro. Alcune zone d'Italia puntano tutto su questo tipo di intervento. Infatti, la produzione dei vigneti è spinta al punto tale di resa per ettaro, da far diventare conveniente anche la totale distillazione per conto terzi. Insomma si produce con la sola finalità di distruggere.
E' chiaro che le zone viticole che producono vini di un certo pregio, che hanno da molti anni affrontato il mercato diretto del consumo, non hanno alcun vantaggio a distillare il proprio prodotto. Per contro, altre zone che non hanno mai affrontato questo mercato, hanno tutto l'interesse a produrre parecchie centinaia di quintali d'uva per ettaro, puntando tutto sul prezzo pagato per la distillazione, ma soprattutto sul ricavato della cessione dell'obbligo di distillazione.
Si può tranquillamente affermare che questa pratica contribuisce enormemente alla superproduzione di vino ed ottiene il risultato contrario a quello che si erano prestabiliti gli ideatori.
Ma dove sta l'inghippo, la breccia per frodare la legge? Semplicemente nelle rese per ettaro. Chi produce finalizzato alla distillazione (si ricordi, e lo ripeteremo fino alla nausea, che alcune zone viticole producono solo per la distillazione), froda in questo modo:
- mette a dimora vitigni ad altissima produzione, denunciando per altro vitigni a minor produzione;
- punta su rese di 300-400 q.li uva ettaro;
- denuncia rese uva ettaro molto basse, e comunque inferiori ai 60-80 q.li ettaro;
- per far questo denuncia una superficie vitata 3-4 volte superiore a quella reale;
- in tal modo la quota da avviare alla distillazione obbligatoria in proprio è minima, mentre quella destinata alla distillazione per conto di terzi è molto elevata.

Se si calcola che nel 1992 il costo del trasferimento dell'obbligo ha toccato le 36.000 lire al quintale, si può calcolare che un vino di 10 gradi ha prodotto reddito pari a oltre 5.250 lire al grado, contro le 4.632 per grado vol/Hl.
Per tutti questi motivi la filosofia Comunitaria finora attuata non solo non ha raggiunto gli scopi, ma non li raggiungerà nemmeno se verrà eliminata la distillazione di sostegno e quella obbligatoria.

Ecco allora la proposta di nuove alternative, nuove soluzioni che portino, sia pure con gradualità, ad una normalizzazione di questo delicato problema. Non esiste una sola soluzione, si può ipotizzare un ventaglio, ma è urgente una scelta immediata, sia pur graduale.

1°) *Regionalizzazione della cessione dell'obbligo.*

Con questa soluzione verrebbe a cessare la superproduzione di uva nelle zone attualmente impostate alla produzione di uve finalizzate alla distillazione.

Peraltro, l'applicazione potrebbe essere graduale, iniziando per alcuni anni col 50%, per poi arrivare alla totale distillazione in sede di Regione amministrativa.

2°) *Distillazione in sede aziendale.*

E', questa, un'ipotesi applicabile ove venissero fissati in quota esente, non solo le rese in vino D.O.C., ma anche gli I.G.T. e le uve da tavola. La quota esente dovrebbe essere comunque uguale per le tre tipologie. E' un'ipotesi da non scartare a priori, in quanto potrebbe sanare molte situazioni di alcune Regioni e molte realtà aziendali.

Un momento della visita tecnica alle strutture della Cantina Sociale di Santa Maria La Palma - Alghero.

3°) *Assoggettare all'obbligo della distillazione* anche le produzioni destinate a mosti muti, ora esenti.

4°) *Eliminazione di qualsiasi contributo sui vini* destinati alla distillazione.

E' una soluzione che la CEE ha già gradualmente avviato ma che, per i motivi già citati, troverà poco successo.

Queste sono le proposte per una base di discussione. Ma è questo oggi il motivo più importante della superproduzione d'uva in Italia.

Al termine di questa proposta aggiungiamo una precisa denuncia e un preciso invito agli organi di controllo. Si facciano seria attenzione e severi controlli sulle possibili truffe delle distillazioni fatte su documenti e non su cisterne di vino. La truffa è doppia: danno economico alla CEE e danno economico ai produttori per mancata riduzione della massa di vino interna.

Blocco del trasferimento del diritto d'impianto

La norma che stabilisce la possibilità del trasferimento del diritto d'impianto da una parte all'altra del territorio nazionale era nata con la filosofia di spostare i vigneti dalle zone non vocate a quelle vocate, dalla pianura alla collina, da terreni che hanno possibilità di colture alternative a quelli che non hanno altra vocazione che quella del vigneto.

Lodevole intenzione, se in Italia esistesse un preciso catasto, se esistessero reali controlli sul territorio.

L'aerofotogrammetria sta dimostrando che il vigneto Italia è ben diverso da quello denunciato nei formulari delle denunce di produzione. Non situazioni anomale, ma allarmanti tra realtà sul territorio e denunce.

La trasferibilità del diritto, tra una parte e l'altra d'Italia, ha provocato scompensi produttivi, dissesti di mercato anche in regioni ad alta enologia, in regioni a prova di mercato. Anche in questi casi la filosofia di base è completamente fallita, anche nelle migliori intenzioni. Anche in questi casi, spesso, si cedono diritti d'impianto solo sulla carta. Mancando i controlli, tutto è possibile. Ed allora, siccome non è ipotizzabile in tempi brevi controllare tutto e tutti, si propone di togliere il motivo del contendere e: «permettere il trasferimento del diritto d'impianto solo nella stessa Regione amministrativa».

Fissazione di rese massime per ettaro

L'attuale legislazione fissa le rese massime di uva per ettaro per le sole denominazioni d'origine controllate. E' previsto un disciplinare per le indicazioni geografiche tipiche, ma il campo è libero per le uve destinate a vino da tavola bianco e rosso.

Fermo restando quanto sostenuto a proposito di distillazione obbligatoria, di uve da tavola ecc., la nostra tesi è indirizzata alla fissazione di un tetto massimo di resa di uva per ettaro per tutte le produzioni d'uva. Tale innovazione porterebbe ad un abbassamento di produzione quantificabile in parecchi milioni di quintali d'uva, spingendo automaticamente alla produzione di uva di qualità anche nelle tipologie di vino a costo contenuto.

Forse questa proposta è provocatoria, assolutamente nuova, ma pensiamo che necessiti di una profonda meditazione.

Divieto di vinificazione delle uve da tavola

La vinificazione delle uve da tavola (uva da mensa, ossia parificata alla frutta) è permessa in una zona limitata d'Italia (non si comprende il perché di questo privilegio). E' inoltre permessa la vinificazione con il solo scopo di avviare il prodotto alla distillazione.

Si sa che, una volta giunto in cantina, il mosto non è più distinguibile con quello prodotto dal-

Il Presidente dell'A.E.I. Piero Pittaro consegna:

a Maurizio Chiappone il premio "Grappolo d'Oro" 1993;

al Dott. Etile Carpené la "Targa d'Oro" 1993 alla memoria del Dottor Enotecnico Antonio Carpené...

...e al Sig. Arturo Marescalchi la "Targa d'Oro" 1993 alla memoria del Dottor Enotecnico Arturo Marescalchi, fondatori della rivista "L'Enotecnico".

le uve da vino. Come conseguenza, o va ad alimentare il canale della distillazione per conto terzi, o va alla produzione di M.C.R., oppure diventa vino dopo arricchimento di 4-5-6 gradi!
Quest'uva è considerata frutta, come le mele e le pere. Per tale ragione, quando il mercato non la riceve, deve essere destinata alla distruzione, cioè non vinificata, ma ammassata o eliminata allo stato fresco. In questo caso necessitano veri controlli in vendemmia.

Distillazione delle fecce fermentate pompabili

Le fecce ricavate dai travasi dopo la fermentazione sono normalmente filtrate e danno come prodotto un vino di qualità scadentissima. Esiste una legge che vieta la «sovrapressatura». Nelle cantine non si fanno pressature di fecce, bensì filtrazioni. Il vino che si ricava va a comporre miscele di vini da tavola a basso prezzo, ma altrettanto bassi di qualità. Eliminare dal mercato questi prodotti sarebbe quanto mai utile e contribuirebbe ad abbassare la massa circolante del vino. A tale proposito sarebbe più che mai necessario innalzare le prestazioni viniche, sia dei v.q.p.r.d. (D.O.C. e D.O.C.G.) sia dei vini da tavola, al 15%. Inoltre l'Associazione enologi enotecnici italiani propone di aumentare a 20 ettolitri per ettaro la distillazione preventiva comprendendo in essa anche i v.q.p.r.d., nonché di calcolare il montante della distillazione obbligatoria dopo aver detratto le fecce.

Abrogazione immediata del D.M. 16 marzo 1992

Si tratta del D.M. del ministro Goria riguardante l'obbligatorietà del certificato d'analisi dei vini da tavola destinati all'esportazione. Questo Decreto è nato sull'onda emotiva dello scandalo del metiliso-tiocianato. Già allora l'Associazione enologi enotecnici italiani lo aveva giudicato non solo inutile, ma dannoso alle nostre esportazioni. Il tempo ci ha dato ragione; le difficoltà di esportazione dei vini, dovute alla situazione economica internazionale, alla recessione, ai cali dei consumi, alla lotta contro l'alcol, alle guerre commerciali striscianti e infide, sono aggravate dall'obbligatorietà di questo inutile certificato, costoso e lungo da ottenere. Da tener presente che le dogane e gli organi di controllo estero non lo considerano nemmeno. Serve solo come documento ai nostri organi si controllo e ad arricchire le varie reti di laboratori più o meno ufficiali.
Pertanto, oggi come allora, noi riteniamo che il D.M. 16 marzo 1992 debba essere al più presto revocato.

Legge 164

Questa legge, dal lunghissimo iter parlamentare, emanata dopo una serie di camaleontismi incredibili, deve assolutamente essere rivisitata. Le considerazioni fatte dal direttore dell'A.E.I. sull'argomento ne sono un motivo in più.
Non è qui tempo e luogo per discuterne, ma possiamo affermare con sicurezza che le modifiche in zona Cesarini, suggerite da illustri luminari esperti da tavolino, hanno travisato la realtà rendendola di difficile applicazione, contraddittoria, spesso di nessuna efficacia. Ciò logicamente in alcuni punti.
La parte più assurda è il sistema sanzionatorio.
Licenziata sull'onda emotiva dello scandalo all'isotiocianato, le pene previste, pecuniarie e detentive, sono tali da scoraggiare ogni onesto operatore.
Infatti, così come concepite, tali sanzioni non fanno distinzioni tra un errore burocratico ed una frode in commercio, tra un trattamento legale al vino ed una sofisticazione. Per un parcheggio di un'automobile in sosta vietata si rischia la pena di colui che ha provocato un incidente con alcuni morti. Troppa improvvisazione e, all'ultimo, troppa fretta hanno creato in questa legge delle mostruosità giuridiche, che vanno assolutamente modificate.

Controlli sui prodotti di importazione

I controlli legali e sanitari sui vini italiani sono soddisfacenti, anche se auspichiamo un maggior controllo sulle possibili grandi frodi. Per far ciò bisogna spesso non perdersi sulle banalità.
Non altrettanto invece sui prodotti d'importazione. Non ci risulta allo stato attuale, che detti controlli vengano effettuali, nemmeno saltuariamente. Non abbiamo mai armi di discussione quando succede qualche problema con qualche Stato terzo! E' bene che l'Ispettorato Repressione Frodi ed il N.A.S. si occupino anche di questi prodotti.

Conclusioni

Potremmo continuare ancora, con altre proposte di minor impatto, ma fermiamoci qui, in quanto la carne al fuoco è sufficiente. Se verranno attuate queste proposte noi riteniamo che non sia necessario estirpare vigneti. E' questa una pratica cui non crediamo. Si danno contributi per l'estirpo salvo poi ridarli per gli impianti.
Non è una novità che in Italia si danno i contributi per la sterilità bovina e poi i contributi, nello stesso momento, per l'abbattimento del bestiame.
Quello che va rimarcato è che con queste proposte non si chiede allo Stato di spendere una lira, bensì di incassarne qualcuna.
Il tutto nella filosofia di premiare chi lavora bene e drasticamente escludere chi non vuole attenersi alle regole del mercato e della qualità.

In fase di elaborazione le modifiche al disciplinare

Il Consorzio Latisana presto volterà pagina

di Claudio Fabbro

Dirimpettaia di un'altra zona D.O.C. («Aquileia»), emergente per il buon lavoro dei nuovi imprenditori di caratura internazionale ed incorniciata dalle «Grave del Friuli» (a Nord, Nord-Ovest) e dall'Alto Adriatico, la zona «Latisana del Friuli» si rinnova negli uomini e nel disciplinare di produzione. «Latisana» è tradizionalmente terra di ottimi vini, rossi in particolare.

L'incremento della D.O.C., sottolinea il neo presidente dott. Massimo Bassani, sta comunque provocando un'inversione di tendenza, determinata dalla riscoperta in zona di buone vocazioni anche per bianchi autoctoni o franco/tedeschi «da bottiglia».

La modestia dei numeri (quasi 400 ettari di vigna iscritta all'Albo della Camera di Commercio di Udine su circa 12.000 ettari D.O.C. «regionali»), non sorprende più tanto poiché qui, come altrove, la D.O.C. è sinonimo di qualità e la qualità passa attraverso l'imbottigliamento che, per la nuova mentalità ed il progressivo azzeramento della vendita di sfuso in azienda, è destinato senz'altro ad aumentare. Dopo quasi 20 anni d'esperienza di diritti/doveri legati alla D.O.C. ed una prima modifica datata primo ottobre 1987, il Consorzio «Latisana» ha, dunque, rivisto le proprie strategie, saggiamente rielaborando la propria denominazione col dare maggior peso, anche grafico, al nome «Friuli», cappello di forte memorizzazione, geograficamente individuato a livello internazionale non solo fra addetti ai lavori.

Il presidente del Consorzio D.O.C. "Latisana del Friuli", dott. Massimo Bassani.

Nuovi Vitigni

Il nuovo testo del disciplinare modificato (parere del Comitato Nazionale in G.U. n° 75 del 31.03.1993) include anche nuovi vitigni bianchi (l'autoctona Malvasia istriana ed il Riesling Renano) e rossi (Pinot nero e Franconia) che in un lungo periodo d'osservazione dei reimpianti hanno palesato sicuro interesse.

Zona di raccolta delle uve

La proposta del Comitato non registra variazioni, sebbene il Consorzio avesse richiesto l'assimilazione, alla zona già riconosciuta, di un'area adiacente (Comuni di Carlino, Marano, Castions ecc.) con caratteristiche similari ed oggetto, nell'ultimo decennio di varie prove curate dal Centro Regionale di Sperimentazione Agraria di Pozzuolo del Friuli, da cui sarebbe emersa una buona vocazione ad una viticoltura moderna, basata su tecniche agronomiche e colturali finalizzate a nuovi cloni. Certamente il parere del Comitato, diverso da quello espresso dagli organi tecnici regionali ed, ovviamente, dal Consorzio, non mancherà di suscitare forti reazioni da parte dei viticoltori della zona esclusa.

Condizioni ambientali e rese

A parte lo Chardonnay (max q.li 130/ha), per i nuovi vitigni annessi la resa viene fissata in 120 q.li/ha. Tale resa potrà essere ulteriormente rideterminata a valori più bassi della Regione Friuli-Venezia Giulia, se del caso.

Vinificazione

Nel disciplinare rinnovato fanno la loro comparsa i vini D.O.C. «Frizzanti» nonché i «Novelli», ma anche uno spumante bianco D.O.C. con Cuvèe ottenuta da Chardonnay, Pinot bianco e nero ad una gradazione naturale di almeno 9% vol.

Caratteristiche dei vini al consumo

L'estratto secco minimo viene rapportato ai limiti di legge; per probabile errore tipografico l'acidità totale minima del Pinot grigio nell'anacronistico 3 per mille (sic) e, per omissione, non viene invece fissata l'acidità del Cabernet sauvignon. Ovviamente l'articolato propone le caratteristiche fisico/chimiche dei nuovi vini da monovitigno, nonché dello spumante «Friuli-Latisana».

Etichettatura

L'indicazione dell'annata di raccolta è obbligatoria per i vini designati come «superiore», «riserva» o «novello»; la qualifica «superiore» prevede, al consumo, almeno un grado in più nei vini, rispetto alle tipologie «normali».
La «riserva» è ammissibile dopo invecchiamento d'almeno due anni in legno a decorrere dall'11 novembre dell'annata di vendemmia ed i relativi vini vanno condizionati in bottiglie da 0,750 litri ovvero in bordolesi da 1,5 litri.

Conclusioni

Il nuovo testo proposto può essere tuttavia ancora perfezionato, con modifiche ed integrazioni motivate, a cura di eventuali interessati, rivolte al Ministero dell'agricoltura e delle foreste - Direzione Generale Produzione Agricola, entro 60 giorni dalla data di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale. (G.U. n° 75 del 31.03.1993).

Finalmente la DOC Friuli

Approvato dal ministero il nuovo disciplinare delle Grave

Il nuovo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli - Grave», in fase di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale, accoglie quasi tutte le richieste avanzate a suo tempo dal Consorzio Tutela Vini «Grave del Friuli».

Zona di produzione

La zona comprende l'intero territorio dei Comuni di Castelnuovo del Friuli e di Pinzano al Tagliamento, in Provincia di Pordenone,che nella precedente stesura del disciplinare erano compresi solo parzialmente.

Nuove tipologie di vino

Ai vini che già si fregiavano della d.o.c. «Grave del Friuli» si sono aggiunti:
FRIULI-GRAVE DEL BIANCO: ottenuto da vigneti che nell'ambito aziendale hanno la seguente composizione; Chardonnay e/o Pinot bianco dal 20 al 40% e dagli altri vitigni a bacca bianca, ad esclusione del Traminer aromatico, dal 60 all'80%.
FRIULI-GRAVE DEL ROSSO: ottenuto da vigneti che nell'ambito aziendale hanno la seguente composizione: Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon dal 20 al 40% e dagli altri vitigni a bacca rossa dal 60 all'80%.
FRIULI-GRAVE ROSATO: ottenuto dalla vinificazione, in rosato dei vitigni a bacca rossa.
FRIULI-GRAVE NOVELLO: ottenuto dai vitigni a bacca rossa e vinificato conformemente a quanto previsto dal D.M. 6 ottobre 1989 e successive modificazioni.
FRIULI-GRAVE FRIZZANTE: (con la menzione dei vitigni Chardonnay, Pinot bianco, Verduzzo friulano e delle tipologie Rosato).
FRIULI-GRAVE SPUMANTE: ottenuto con uve di Chardonnay o Pinot bianco o Pinot nero. Nelle tipologie Chardonnay e Pinot bianco è consentita l'aggiunta di Pinot nero, vinificato in bianco, fino ad un massimo del 15% nonché di altri vitigni bianchi fino ad un massimo del 10%. Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate solamente nell'ambito della Regione. Possono essere commercializzati solamente nei tipi «extra brut» e «brut».

Caratteristiche delle uve

GRADAZIONI MINIME NATURALI: sono state portate a 9,5% per il Tocai friulano ed a 10% per le altre tipologie.

Caratteristiche dei vini

ACIDITÀ TOTALE: 4,5 per mille per tutte le tipologie.
ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO:
- 14 per mille per Bianco, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Sauvignon, Tocai friulano, Traminer aromatico, Verduzzo friulano, Spumante;
- 15 per mille per il Rosato;
- 16 per mille per il Pinot nero;
- 18 per mille per il Rosso, Novello, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot e Refosco dal peduncolo rosso.
ZONA DI VINIFICAZIONE: tale zona è stata allargata, per le operazioni di vinificazione e di elaborazione dei vini frizzanti e l'invecchiamento a tutto il territorio delle provincie di Pordenone e di Udine, alla provincia di Treviso nei Comuni di Cordignano, Orsago, Gaiarine, Portobuffolè, Mansuè, Meduna di Livenza e Motta di Livenza; alla provincia di

Venezia nei Comuni di Portogruaro, Pramaggiore e Annone Veneto, alla provincia di Gorizia nel Comune di Cormons.

Designazione dei vini

A partire dalla prossima vendemmia, la sottodenominazione «Grave» dovrà essere indicata immediatamente al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata» e non potrà essere interposta tra quest'ultima dicitura e la denominazione di origine «Friuli».
Quindi sulle etichette i vini a d.o.c. «Friuli - Grave» devono essere così indicati:

FRIULI
denominazione di origine controllata
GRAVE (nome del vino)

MENZIONE SUPERIORE: per avvalersi della menzione superiore, i vini tranquilli con nome di vitigno (con l'esclusione quindi del Bianco, del Rosso, del Rosato) devono provenire da uve la cui gradazione naturale deve essere superiore di almeno un grado alcolico alla minima prevista dal disciplinare ed assicurare, al momento dell'immissione al consumo, almeno un grado alcolico superiore ai limiti minimi previsti.
MENZIONE RISERVA: i vini sopra richiamati, possono essere designati con la menzione «Riserva», ma senza la menzione «Superiore», qualora siano stati invecchiati per almeno due anni a decorrere dal 1 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia. Tali vini possono essere affinati anche in recipienti di legno e devono essere immessi al consumo in bottiglie di capacità non superiore a litro 0,75; sono ammesse bottiglie del tipo bordolese da litri 1,50 e recipienti di vetro di maggior capacità per particolari confezioni celebrative. *(C.F.)*

Viticoltori e tecnici a Russiz Superiore

La scaletta nel vigneto: prima la qualità poi le macchine

di Claudio Fabbro

«Russiz Superiore», ovvero uno dei cru più prestigiosi del Collio Goriziano, in Capriva del Friuli. Qui 30 anni fa, da boschi e filari di vecchi vigneti ormai esausti, un imprenditore cui il coraggio non fa difetto, Marco Felluga, con pochi ma capaci collaboratori, diede progressivamente vita ad una realtà produttiva in splendida armonia con l'ambiente circostante. Il gusto del legno, gli equilibrati infittimenti, la ricerca di portainnesti non troppo vigorosi e ben compatibili con cloni autoctoni o francesi acclimatati, furono le costanti di un lavoro coronato dalla realizzazione di una prima funzionale cantina ed, infine, da una seconda d'affinamento scavata nella ponka (marne ed arenarie) con suggestione unica, cui non è estranea l'attenzione verso il rovere.
Sistemazioni a regola d'arte, in funzione della ricerca della qualità assoluta. Giusto! Prima la vigna e poi, al suo servizio (e non il contrario), una meccanica integrale finalizzata al gran vino.
Ne abbiamo avuto, una riprova nei giorni scorsi, nell'ambito della 1ª giornata della meccanizzazione viticola collinare, organizzata proprio a «Russiz Superiore» dal Consorzio Tutela Vini D.O.C. «Collio», con una presenza qualificata di viticoltori e tanti tecnici, incuriositi dalla proposta innovativa di ben quattro organizzazioni, da decenni presenti nel territorio, certamente stimolante ad una ricerca più difficile ed impegnativa per la peculiarità delle esigenze collinari, delle forti pendenze, delle difficoltà di manovra ed accesso ai filari.
Come ha sottolineato il Presidente del Consorzio Collio, conte Douglas Attems, anni d'impiego sia a livello di laboratorio che di cantina, non hanno certo fatto dimenticare l'importanza della gestione del vigneto in funzione della bottiglia di qualità. Per tale motivo è stato attivato un servizio agronomico la cui punta di diamante è uno staff di tecnici da anni impegnato, in collaborazione con l'Osservatorio fitopatologico di Gorizia, in un programma di difesa del vigneto con metodi di lotta guidata/integrata, che si avvale di ben 16 centraline computerizzate, ubicate nei punti chiave degli oltre 1500 ettari di vigneto specializzato, con un supporto d'elaborazione in sede e diffusione, a livello capillare, di ogni informazione e «ricetta» per interventi preventivi in tempi reali ottimali.
L'agronomo dott. Paolo Antoniazzi, consulente del Consorzio, ed i periti agrari Simonit e Zanutta, hanno animato l'interesse per le prove di campagna in cui si sono alternate macchine per la lavorazione del terreno e per gli interventi sulla pianta, nebulizzatori ed impolveratrici, atomizzatori e trattori, ma anche vasche vendemmia certamente innovative.
L'intensa giornata di lavori si è conclusa con un arrivederci al 1994 quando il Consorzio compirà 30 anni di attività.

Dario Delpin, *Contadini in cantina.*
Acquaforte acquatinta acquarellata a mano, mm 170 x 250, 9/20, 1992.

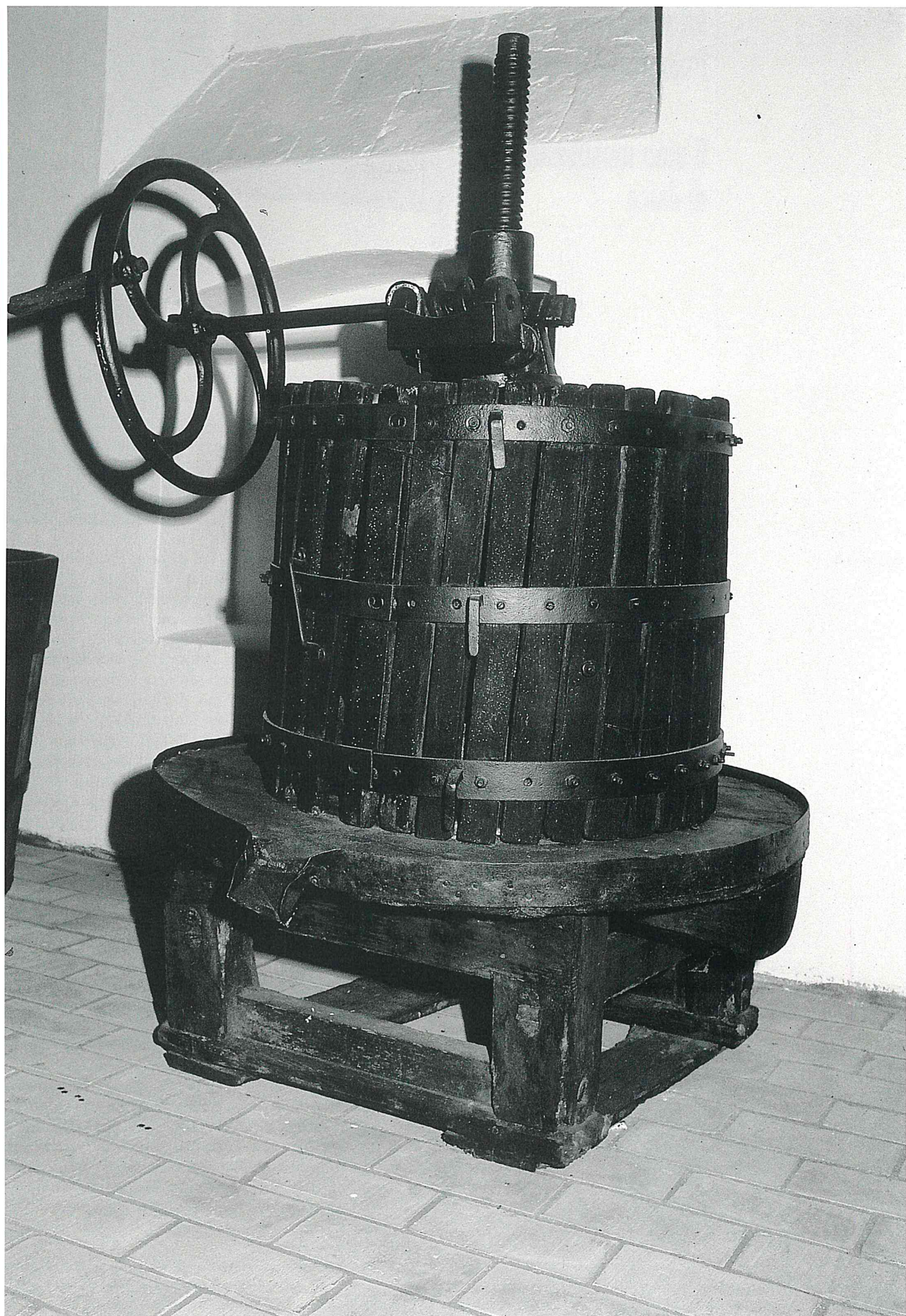
Dario Delpin vive ed opera
a Versa - Romans di Isonzo (Gorizia), in via de Claricini, 7.

Il museo della civiltà contadina a Farra d'Isonzo

Quando la storia ha ancora futuro

di Ferruccio Tassin

Una increspatura del tempo nello spazio: i colli di Farra, che si distendono dolcemente nella pianura, quasi in faccia all'aspro ergersi del Carso.
Il respiro della storia legata con la geografia percorre i millenni, raggiunge l'uomo contemporaneo, supera il presente che non c'è più in un futuro che perennemente costruisce e distrugge, o muta.
Paesaggi, frutto di culture, si succedono, e rendono puro sentimento la nostalgia.
Una via percorsa da sempre, amica dell'uomo, ha segnato occasioni di incontro a genti spinte da un impulso migratorio incantato dal sole.
Tante fratture, costellate di ritorni feroci, sino a tempi recenti, con echi attuali.
E scorre l'Isonzo, che salta le età, specchia lo stesso cielo; parla linguaggi diversi, sfocia nel mare che accoglie e uniforma.
La civiltà contadina è di tutti. In un viaggio risalendo i secoli quasi ogni uomo incontra un antenato che abbia sudato sui campi.
Trarre la vita dalla materia; si celebra un miracolo quotidiano fondamentale.
Se qualcuno crede di non trovare l'incontro, vada ancora più in là, e se non trova, immagini. Immagini i suoi simili che, millenni prima di Cristo (da dieci a sei, ma non dappertutto è così), si accorgono che un seme dà un frutto, e il frutto semi; che anche gli animali possono essere allevati.
Inizia la grande avventura; insieme, una lunga catena di ingiustizie contro la gente capace di nutrire l'umanità. Soltanto alle soglie del nostro secolo, speranze, unione e lotte vanno incontro alla giustizia.
Tutto questo va ricordato e vissuto.
Il Museo di Colmello di Borgo Grotta vuole andare al passato per conoscere e progettare.
Una splendida posizione, poco discosta da Farra (nel Seicento i suoi «colliselli» erano descritti «fertili di legni biade, vini con alquanti ulivetti»), in mezzo a vigneti giustamente famosi, alla base di *ronchi* collinari che man mano si disperdono nei boschi.
Una serie di fabbricati dal carattere friulano parla, a chi li visita, di una presenza umana, dal Settecento ad anni quasi contemporanei.
Il *fogolâr*, il fienile, la stalla, il forno, il pozzo, il *morâr* (speranza un tempo, «ti paiarai sula galeta...») esercitano il fascino un po' scontato delle «cose di una volta»; se la retorica cede lo spazio alla ragione (senza rinunciare al sentimento), raccontano di fatiche, sacrifici, fede in Dio come speranza, lotta per una dignità che stentava ad essere riconosciuta.
Questa vicenda umana (non va imbalsamata in oggetti che il dente del tempo a volte ha roso, ma che il lavoro ha nobilitato) vuole continuare a vivere nella accennata funzione di legame tra passato, presente e futuro.
Marino Medeot (il fondatore che non c'è più) aveva capito, primo nel Friuli orientale, che era dovere della nostra generazione fissare, in luoghi e oggetti, secoli di amore-odio per la terra, non tanto in una visione classista dei rapporti di lavoro, ma per render protagonista quella civiltà contadina soffocata e misconosciuta.
Il suo umile errare di casa in casa, per chiedere aiuto a realizzare un vivente monumento, ha scosso enti, comunità, singole persone. Le ultime difficoltà, che parevano insormontabili, nascevano dallo scarso peso che tutt'ora si dà alla cultura vissuta, ma senza i caratteri redditizi dell'effimero che incanta e abbaglia con i suoi vuoti.
Tanta strada resta ancora da percorrere per sottrarre restauri di case che cancellano la memoria e fanno stridere i sensi; per valorizzare oggetti che avevano una funzione nella cucina delle famiglie contadine, strumenti di lavoro nei campi, nella cantina... oggetti a volte buttati là, a volte straziati in funzioni che sembrano irridere la storia.
E' iniziato un lungo lavoro per evitare all'uomo di impoverirsi in fretta e diventare altro da sè stesso, per dare voce alle cose ed ascoltare l'anima del tempo.

Sopra: la sede del Museo circondato da boschi e vigneti.
A fianco:
spazi coperti per il museo.
Nella pagina a fianco: torchio.

Intermezzo op. 117 Pianoforte A. Schnabel

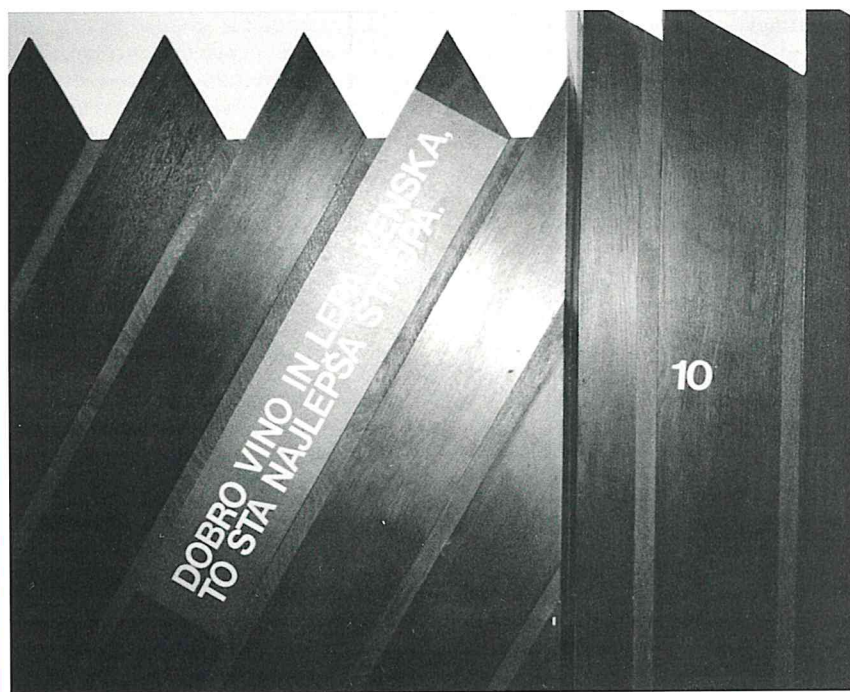
Il vino musulmano di Jaice

di Cesare Govi

Cesare Govi mandò, a metà ottobre, questo stupendo pezzo sulla bella cittadina di Jaice, in Bosnia. La descrizione, più ancora delle foto, mi aveva fatto vedere, sognare, questo angolo di arcaico paradiso. Ora Jaice non c'è più, distrutta dalla furia animalesca umana. Ricordo, quand'ero ragazzo, una storiella che raccontava un vecchio professore d'italiano per descrivere quant'era cattivo Ezzelino da Romano.
«La leggenda dice che la mamma sia stata violentata dal diavolo, e da questo stupro sia nato Ezzelino. Io però non ci credo, perché, anche se così fosse nato, Ezzelino da Romano non sarebbe potuto essere così cattivo».
Ecco, in Serbia, in Bosnia, in Croazia ci sono molti, troppi Ezzelino che ammazzan la gente come ammazzan polli. Le barbarie commesse laggiù fanno diventare Ezzelino un dilettante del crimine. E noi parliamo, ci riempiamo la bocca di libertà, di democrazia, di giustizia. Salvo poi protestare in Mercedes, tutti uguali, bianchi, rossi, verdi, leghisti, pacifisti et similia. Ma tu, giustizia, dove sei?

Ci sono dei tabacchi da pipa, che portan fuori dal giro. Un Charatan n.5 scovato in fondo a un cassetto della scrivania, roba sopraffina degli anni 50, difatti... ne ho seguito un convolvolo di fumo e ... state a sentire.
«Mi scusi signora Musica...», «Mi dispiace, signore, io non sono Musica», «Ma ... non è l'Intermezzo in Sol min di Brahms?», «Si appunto, ma non Musica. L'Intermezzo, come il Preludio - ricorda Oscar Wilde? -, quasi una musica... una sospensione sonora, quasi un silenzio. Lei non può inseguire un Intermezzo... si perde nell'aria, e non ritrova più la Musica di prima né il dopo. Non resta nulla, una memoria che porta in nessun posto, dove sto andando io. Un arzigogolo solitario, un arabesco, come i riccioli di fumo che salgono dalla sua pipa... Intermezzi, Preludi, viviamo così, una non vita, la nostra libertà musicale. La Variazione, stupenda, un'ansia di slegarsi dal tema, si svolge si nasconde e fa cucù riappare, ma poi torna a casa, una sorta di Tema-dipendenza, Musica insomma, il canto più alto dell'ingegno musicale... ma se l'immagine solitaria, già, deve nascere di qualcosa, incapace di sognare, il sogno è solitudine».
«Mi scusi, signor Intermezzo, sa dirmi la strada per Jaice, in Bosnia? M'è rimasta in mente solo una memoria sospesa, appunto. Mi sono permesso di fermarla perché l'ho incontrata proprio a Jaice nella trattoria della Torre una sera, sì l'Intermezzo in Sol, il pianoforte Bechstein...», «Sì, ma non ricordo altro, sono un Intermezzo, non ho memoria di prima e di dopo. Buonasera».
L'idea era d'andare a Mostar e poi su a Sarajevo. Lavori sulla strada per via dei giochi olimpici, smottamenti, burroni a vista e pioveva a

mastelli. Dunque a Sarajevo diritti. Improvviso il sole, la Drina che va a finire nella Sava non so dove, a sprazzi fra il verde cupo lacerazioni d'un turchino intenso, ricetti molto esclusivi di trote e temoli. E improvvise, sulle schiume inquiete fra i sassi, delle arnie, ma no, come dei piccoli fienili di legno alti e larghi poco più d'un metro. Tre, sei, una dozzina, intravisti fra felci giganti e latifoglie silvane, casette di gnomi. Me lo diranno poi, son mulini del 1200 tuttora al lavoro.

Hanno l'età di certa gente che vanno per le strade magiche dietro la parete di roccia, c'è poi il muro della città. Nelle mura-roccia delle grotte tradotte in cafè elegantissimi, negozi di frusaglie arredati come boutiques di via della spiga. Davanti gironzola un uomo cui chiedo d'un albergo un po' sù. Un gesto per dire di seguirlo, una stradina di grandi pietre d'Illiria lucenti, due rampe di scale. Davanti alla porta, in un italiano pressapoco molto buono «Mia casa meglio d'albergo, dinari pochi pochi, marchi tanti meno», prima d'entrare si leva le scarpe, io accenno altrettanto, lui mi fa segno di no e mi dispensa da quel rito musulmano domestico oltreché meschita.

Il corridoio zeppo di tavolini brocchette e seggiolini arabi si slarga in una sorta di salotto quasi spoglio un divanetto, uno sgabello come tavolino, s'una credenza una grande foto di Tito listata a lutto fra due candele e due rami d'abete, sotto, una vaschetta di garofani rossi. Lui gli s'inchina colla mano davanti alla bocca. Mi fa sedere e dalla credenza sotto Tito tira fuori una bottiglia e i bicchierini da caffè turco, «Sgnape domečia prego, molto buona». Grappa di casa, insomma, una settantina di gradi come Maometto comanda. O no? Da quand'in qua musulmani bevono alcolici? Comunque Allah e Cristo sian ringraziati, questo non è di sicuro un fondamentalista, e faccio ruttini di sollievo. Indica la foto «Lui grande capo non di Jugoslavia, di tutto il mondo, io musulmano, lui comunista, tutti amici, Jugoslavia grande paese, io musulmano bevo sgnape e vino, ma sono buon musulmano».

La mia camera è ampia respirosa, una parete finestra, il letto di tre piazze almeno, s'un tavolino una bottiglia, «Sgnape domečia», mi dice. Però... Maometto non m'è stato grande simpatico, e i maomettani molto meno, pero il suo boss Allah è grande.

«Per mangiare c'è buono privato osteria, vicino all'arco sulla via grande». L'ulica titova, strada centrale, è un effervescenza di gente, tante donne in calzoni turchi, larghi chiusi alla caviglia, anche una ragazzina dall'aria ebete, la solita scema del villaggio, o solo una concorrente di Giochi senza frontiere? L'architettura mirabile ne fa uno dei centri urbani più suggestivi: edifici mediterranei bianchi bassi, due piani al massimo, movimentati da aggetti-finestre triangolari o quadrati, i tetti nordici scoscesi, spioventi di coppi e beole bruni in cotto, sporgenti d'un tre metri a fare ombra ai marciapiedi. Che qui d'estate il sole è tigre più che leone, ma d'inverno i quattro metri di neve non fan notizia. Maometto è onnipresente nei pantaloni delle donne, nelle botteghe di vini e liquori dev'essere in incognito. Dal minareto il muezzin sgnagola antipatico l'ora di mangiare.

La bono privato osteria nel cassero medievale incastrato nel muro di roccia è un camerone, due lampadine non eccessive, una gran tavola rotonda in mezzo per almeno 12 persone. Poco più in là eccolo il pianoforte Bechstein dell'Intermezzo in Sol min. sopra il coperchio la foto di Tito. Il cameriere in camicia senza scarpe compitissimo annuncia, senza mia opinione, stinco di maiale (W Maometto) cotto nel vino (W ancora di più) con erbe macerate. Il vino d'accompagno è nero pastoso profumato da Dio, una resina di velluto resta nel palato a far da compare a quel manicaretto di vertiginosa cucina, un sapore circa fra l'herbes de Provence e le spezie piccanti caramellate arabe. Vino illirico? macché, bosniaco. Sa di quelle melopee semite che s'inconvolvono nella musica mitteleuropea, il ritmo di quieta in una melodia distesa.

Dall'uscio socchiuso intravedo la memoria, incerta se entrare. Poi viene accostandosi alla tavola ma non si siede. «Allora d'accordo? era qui? Ah guardi, l'Intermezzo è inutile che l'aspetti... forse un giorno. Buonasera» e se ne va. Esco, giro fuori delle mura, vado verso il ponte a vedere la cascata nella foresta. Fra l'erba, ai bordi della strada, delle piccole lapidi colla mezzaluna e sotto dei nomi. I musulmani, una volta, li seppellivano per la strada fra la gente. Almeno vedevano passare qualcuno, e l'eternità gli sembrava più corta.

Jaice non so se c'è ancora. So che nelle strade han combattuto corpo a corpo, e sopra le cannonate che ridevano. Ma, mi domando e dico...

Un quadro sintomatologico particolare nei vigneti friulani

Quando la vite soffre di stress

di G.Colugnati
Centro Reg.le Sperimentazione Agraria
A. Fabbro
Vivai Cooperativi di Rauscedo
C. Petrussi
ITAS di Cividale

Anche durante la primavera 1993, come d'altra parte accade ormai da qualche anno, sono stati osservati fenomeni particolarmente gravi in impianti di vigneto di età e cultivar diverse.
La sintomatologia appare quanto mai complessa e spazia dal germogliamento poco omogeneo oppure nullo, a manifestazioni clorotiche a carico dell'apparato fogliare, a necrosi o disseccamenti parziali più o meno gravi, ad uno stress generale a carico della pianta che può portare, nei casi più gravi, anche alla morte (foto 1).
L'areale interessato da questi fenomeni è in prima battuta localizzabile nelle zone DOC «Collio» e «Colli orientali», ma vengono ormai segnalati sintomi analoghi in quasi tutte le aree vitate della regione: a questo proposito, quest'anno è stata segnalata una particolare accentuazione dei fenomeni nell'area «Isonzo».

Descrizione dei fenomeni e possibili fattori implicati

Le cultivar più esposte a questo particolare fenomeno appaiono il gruppo dei Pinot (con una annotazione particolare per il Pinot grigio), Sauvignon blanc, Muller Thurgau ed in misura minore anche Tocai, Merlot, Refosco dal peduncolo rosso, ecc.
Come già detto, la sintomatologia si presenta quanto mai complessa e diversificata: per una migliore definizione della stessa crediamo sia utile cercare di distinguere la casistica in due parti: una relativa alle viti giovani ed una alle viti adulte.
Per quanto riguarda le piante al 2° anno di età, generalmente i primi sintomi si riscontrano al momento della potatura, anche se purtroppo molto spesso non si presentano in modo eclatante; la sezione dei tralci assume una colorazione verde chiaro con nuances giallognole e consistenza meno elastica del normale associata a rugosità superficiale, segni evidenti di un processo di lignificazione approssimativo.
Tale sintomatologia si ripercuote ovviamente sulla fase del germogliamento (foto 2), che si propone stentato e decisamente disforme, quando non addirittura completamente o parzialmente assente: nel caso in cui quest'ultima ipotesi si verifichi, il germogliamento si dimostra seriamente compromesso con una tendenza decrescente, dalla parte basale e quella distale. Questa disformità ovviamente interesserà anche lo sviluppo e la consistenza dei nuovi getti che si presenteranno vitali alla base e sempre più rachitici avvicinandosi all'apice.
Le viti superstiti più deboli, seriamente compromesse nel loro normale sviluppo, sono destinate nella parte centrale dell'estate ad un progressivo processo involutivo, con manifestazioni esterne imputabili ad un complesso di squilibri nutrizionali che, nei casi più letali, può portare alla morte (foto 3).
La sintomatologia delle viti adulte, cioè dal 3° anno in poi, (foto 4 e 5) oltre ai fenomeni già descritti, si aggrava con delle lesioni, talvolta molto profonde, a carico del fusto o del cordone permanente (foto 6).
Fin qui la mera descrizione dei fenomeni, dei quali riteniamo opportuno dare alcune possibili spiegazioni, anche se necessariamente - in questa fase - non esaustive e complete.
Quali potenziali elementi scatenanti, crediamo di poter senz'altro indicare fattori agronomici, ambientali e genetici. Come già abbiamo avuto modo di sottolineare in recenti pubblicazioni, i fattori agronomici sono a nostro avviso sicuramente i maggiori responsabili del quadro sintomatologico descritto.

1

Tale convinzione ci deriva dalla continua constatazione che molto spesso il viticoltore è portato a privilegiare aspetti economici (impalcare quanto prima possibile la pianta per farla entrare precocemente in produzione) ed aspetti «estetici» (ottenere viti prosperose e lussureggianti), dimenticando nel contempo che il risultato finale dipende strettamente dall'equilibrio fisiologico della pianta. A questo proposito, serve ancora una volta ribadire il concetto che la prospettiva di una viticoltura equilibrata è senz'altro da preferire rispetto a risultati tanto immediati, quanto illusori.
Più in particolare, tra le tecniche agronomiche fortemente imputate di creare condizioni per tale squilibrio, vanno senz'altro citate le concimazioni azotate, molto spesso consistenti e tardive, i mancati trattamenti antiperonosporici tardivi, il frequente ricorso a potature eccessivamente ricche.
Tra i fattori ambientali, si può affermare che il clima e gli aspetti pedologici giocano un ruolo importante. Più in dettaglio, si constata che le annate che maggiormente hanno favorito l'instaurarsi di tali fenomeni sono state caratterizzate da autunni caldi, brinate autunnali precoci e periodi invernali stranamente siccitosi: tali condizioni si sono ultimamente verificate in Friuli con intensità diverse nelle annate 89-90, 91-92 e 92-93.
Le componenti pedologiche cointeressate alla problematica, sono essenzialmente correlate tanto a suoli caratterizzati da diversa fertilità quanto a terreni pesanti e freddi: queste brevi considerazioni sembrerebbero spiegare in parte la maggiore incidenza del fenomeno nell'areale collinare friulano.
Da ultimo, rimane da sottolineare la componente genetica del problema. Si è riscontrato infatti che le cultivar maggiormente sensibili sono quelle che presentano maggiore difficoltà a lignificare completamente (esempio Cabernet Sauvignon e Sauvignon blanc), oppure varietà con grande fertilità basale (esempio Cabernet Sauvignon, Pinot grigio, Muller Thurgau, Pinot bianco ed alcune selezioni clonali di Sauvignon blanc).

Qualche consiglio pratico

Quale considerazione di carattere generale, possiamo senz'altro richiamare il viticoltore ad una tecnica di campagna più rispettosa dell'equilibrio del SISTEMA VIGNETO (composto da terreno-clima-pianta), condizione principale per evitare, o per lo meno limitare, il manifestarsi di tali fenomeni.
Dovendo indicare alcuni possibili interventi di carattere pratico da eseguire su vigneti che già manifestano alcuni dei fenomeni descritti, ci pare utile in questa fase orientare il viticoltore verso tagli di potatura invernale abbastanza severi e soprattutto della massima tempestività associati a trattamenti cicatrizzanti, apporti nutrizionali estremamente equilibrati e trattamenti anticrittogamici, specialmente antiperonosporici, anche tardivi.

2

3

4

Foto 1: panoramica di un vigneto con i sintomi già ben evidenti.

Foto 2: Sintomi su giovane vigneto alla 2ª foglia in fase di germogliamento.

Foto 3: Sintomi riscontrati nella parte centrale dell'estate su viti giovani.

Foto 4 e 5: Sintomi di diversa entità su viti adulte di Pinot grigio.

Foto 6: Profonde lesioni corticali su vigneto di Pinot grigio al 12° anno di età.

5

6

L'Assenologi, con la scuola, nel vigneto

Tra pratica e grammatica

Un appunto che l'imprenditore spesso muove al composito mondo della ricerca e della sperimentazione è legato alla difficoltà di tradurre, a livello pratico, una serie di indicazioni di norma riassunte in parametri per soli addetti ai lavori e, dunque, di non facile decodificazione. Molte le varianti, i presupposti, ma anche gli scopi che si intendono raggiungere e cui concorrono categorie di professionisti diversi, chi impegnato nel pubblico chi nel privato.
Vuoi per la ristrettezza del territorio, vuoi per lo spazio che da anni viene concesso alle nuove generazioni di tecnici friulani, la vitivinicoltura regionale sta conoscendo (a parte le sofferenze di mercato a tutti note) un felice momento, tecnico e d'immagine, per il concorso di potenzialità da tempo presenti nel territorio. Ci riferiamo, tra l'altro, alla Facoltà d'Agraria dell'Università di Udine, all'Istituto Tecnico Agrario di Cividale, al Centro Regionale di Sperimentazione agraria, ai Vivai Cooperativi di Rauscedo, ma anche ai tanti agronomi, periti ed enotecnici che pongono la propria esperienza al servizio della collettività.
Questa è stata, in sintesi, la conclusione dell'enotecnico Paolo Valdesolo, responsabile delle Commissioni di degustazione dell'Assenologi regionale, nell'ambito di una giornata di lavori organizzata recentemente presso l'Istituto Tecnico Agrario ITAS di Cividale, coordinata dal docente professor Giovanni Morelli de Rossi, sviluppatasi in due momenti: dapprima tutti nel vigneto di Cabernet Sauvignon, clone «SELEZIONE Vcr/Rauscedo» su sette diversi portainnesti.
La risposta dei «vigneti campione» è stata certamente diversa sotto il profilo agronomico per cui l'unica variante, costituita dal «piede», si è dimostrata determinante soprattutto nell'aspetto quantitativo delle produzioni, nonché in ulteriori determinazioni quali la gradazione zuccherina naturale, i contenuti in acidi e polifenoli.
La seconda fase dei lavori è stata riservata alla valutazione organolettica dei risultati di microvinificazioni, attuata seguendo la scheda ufficiale dell'Associazione Enologi-Enotecnici e certamente non finalizzata alla assegnazione di medaglie o diplomi, bensì ad enucleare da una significativa rappresentazione enologica, raccolto 1992, vini diversi, sulla base delle potenzialità, latenti o già palesi dopo otto mesi dalla raccolta. Quanto sopra in eventuale destinazione ad invecchiamento in grandi botti di rovere, ovvero barriques, oppure in bottiglie o, nelle tipologie di minor stoffa, a consumi a breve/medio termine.
I campioni microvinificati, e non corretti nè arricchiti, hanno presentato le caratteristiche riportate nella tabella che segue e che contempla, all'atto della degustazione, tre soli parametri (alcole, acidità e pH) sicuramente degni d'approfondimento da parte degli addetti ai lavori.
Oltre ai docenti ed ai ricercatori dell'Università e del C.R.S.A. quasi una ventina d'enotecnici ha risposto, come è ormai tradizione, all'invito del consigliere AEI Valdesolo, ponendo la propria esperienza al servizio della scuola e dei tecnici che la stessa formerà.

CONFRONTO FRA DIVERSI PORTINNESTI DELLA VITE
LOCALITA': CIVIDALE, AZIENDA SPERIMENTALE DELL'I.T.A.S. CV. CABERNET SAUVIGNON - ANNO 1992

Portinnesto	Produzione kg/ceppo	Produzione t/ha (kg/ceppo x densità)	Peso medio grappoli g	Zuccheri °Brix 1.10.92 vendemmia	pH 1.10.92 vendemmia	Acidità totale g/l 1.10.92 vendemmia	Polifenoli totali mg/l	Alcole %vol.	Acidità totale g/l	pH
							Valori analitici dei campioni degustati in data 01.07.1993			
SO 4	4.9 ab	17.0 ab	141 a	19.4 a	3.31 a	6.7 a	292.3 a	11.30	5.30	3.85
420A	5.1 ab	17.7 ab	142 a	19.5 a	3.33 a	7.0 a	271.1 a	11.00	5.50	3.79
3309	5.0 ab	17.1 ab	126 a	19.8 a	3.25 a	6.9 a	244.3 a	11.20	5.70	3.74
161.49	5.8 a	20.0 a	149 a	18.5 a	3.15 a	6.8 a	224.7 a	10.90	5.90	3.60
FERCAL	4.6 b	15.9 a	127 a	19.8 a	3.27 a	6.9 a	246.5 a	11.20	6.20	3.62
1103P	4.8 ab	16.5 ab	136 a	19.5 a	3.27 a	7.1 a	238.7 a	11.30	5.50	3.75
KOBER 5BB	4.5 b	15.5 b	138 a	19.3 a	3.26 a	6.9 a	249.7 a	9.60	6.20	3.70

La maturazione delle uve e le regole agronomiche e colturali

C'è un tempo per vendemmiare

di Vanni Tavagnacco

E' molto difficile adottare una definizione rigorosa dello stato di maturazione dell'uva. Tutti posseggono la nozione di uva matura, ma la maturazione non è un carattere assoluto: l'uva, in funzione di diverse condizioni che più oltre analizzeremo, è in realtà più o meno matura al momento della vendemmia.
La maturazione è diversa per le uve da tavola e quelle da vino; e per queste ultime, è in funzione della qualità e del tipo di vini elaborati. Quando si persegue innanzitutto la qualità, si deve attendere a sufficienza prima di vendemmiare, anche a detrimento della quantità, talvolta per ottenere una leggera concentrazione degli zuccheri ed una combustione più spinta dell'acido malico; ciò vale soprattutto per l'elaborazione di grandi vini da invecchiamento. Allorché, invece, si vogliano vini bianchi secchi, freschi e fruttati, al fine di conservare un'acidità sufficiente, può essere vantaggioso raccogliere l'uva prima della fine della sua evoluzione normale.
Si è cercato di definire lo stato di maturazione dell'uva attraverso valori analitici semplici o con rapporti tra questi valori. In realtà, questo problema non può essere facilmente risolto, soprattutto nelle regioni in cui lo stato di maturazione è variabile da un'annata all'altra. Infatti, non vi è nessun parallelismo fra la variazione degli zuccheri, degli acidi, della materia colorante, visto che questi fenomeni hanno dei meccanismi fisiologici differenti.

Indici di maturazione

Numerosi rapporti tra i costituenti dell'uva sono stati scelti per definire lo stato di maturazione. E' certamente il rapporto zuccheri/acidità, fra i diversi indici di maturazione, quello che si presenta come il più semplice e il più significativo. Questo rapporto si fonda sull'osservazione empirica che, nel corso della maturazione, gli zuccheri variano in senso inverso all'acidità.
Questa regola non ha, in realtà, dei fondamenti fisiologici ed è per questo che eccezioni sono state segnalate un gran numero di volte. Ad un determinato guadagno in zuccheri non corrisponde sempre la stessa perdita in acidità.
Questo rapporto male si presta ad un confronto dei vitigni fra loro, perché esistono cultivar ricche ad un tempo in acidi ed in zuccheri. Ciò nonostante, questo indice è comodo e pratico e possiede una certa validità comparativa.
Esistono inoltre altri vari indici, basati sul dosaggio dell'acido malico o del rapporto glucosio/fruttosio, che tuttavia presuppongono determinazioni analitiche piuttosto complesse e laboriose.

Data della vendemmia

In molte regioni si ha la tendenza a vendemmiare troppo presto: è questa la prima ragione per cui la qualità non sempre è quella che potrebbe e dovrebbe essere!
Naturalmente, la fretta di vendemmiare è in certo qual modo comprensibile. E' naturale che il viticoltore abbia fretta di mettere al sicuro il prodotto di un'annata di lavoro. Bisogna ancor tener conto dell'obbligo di fissare in precedenza l'inizio della raccolta; della difficoltà di modificare tale data, se ciò diventa necessario; o di interrompere una vendemmia già iniziata; dell'impossibilità di prevedere le condizioni meteorologiche; infine, delle condizioni della mano d'opera di organizzazione del lavoro. Le vendemmie durano in certi vigneti più settimane e si comincia talvolta troppo presto per non rischiare di finire troppo tardi. Le intemperie sono sempre minacciose e piogge continue possono rendere il lavoro penoso, diminuire le gradazioni e far perdere una parte del raccolto a causa del marciume o della caduta degli acini.
Queste difficoltà e questi rischi sono reali, ma quando si ricerca la qualità non vi è che una scelta possibile, perché la fretta a vendemmiare la compromette irrimediabilmente.
L'individuazione della data della vendemmia è ancora troppo spesso empirica. Bisognerebbe invece determinare il peso dell'acino, la sua ricchezza in zuccheri, in acidità ed in polifenoli; e tutto ciò a partire dal dopo invaiatura, ad intervalli di tre giorni un prelievo dall'altro.
In certe regioni ci si basa sulla durata del ciclo vegetativo della vite, considerato costante in ogni annata. Si prevede in questo modo la data della vendemmia con l'anticipo di tre mesi, contando un centinaio di giorni dalla completa fioritura alla vendemmia; ancora si conteggia un mese e mezzo dalla fine dell'invaiatura alla maturazione. Questi cicli vegetativi, esatti se si considerano le medie di un certo numero di annate, sono tuttavia influenzati dalle condizioni meteorologiche. Le previsioni possono essere modificate da un'anomalia climatica, piogge ininterrotte o siccità persistente, che ritardano l'evoluzione normale della maturazione.

E' utile, per il produttore, seguire ogni anno il progresso della maturazione di un dato vigneto, anche in modo sommario, per mezzo del mostimetro e della determinazione dell'acidità. Si constata così che il decorso della maturazione è spesso diverso da una località all'altra, e da un vigneto ad un altro esistono microclimi più favorevoli che assicurano una maturazione più precoce.
Ogni vigneto presenta anche delle parcelle in anticipo ad ogni raccolta e che pertanto vengono vendemmiate per prime. Questo studio è alla base per una indicazione razionale della data della vendemmia; esso permette inoltre di conoscere in anticipo la composizione del mosto e di informare così l'enotecnico sulla tecnologia da adottare.
E' necessario insistere ancora sulla necessità di attendere una maturazione completa per ottenere la migliore qualità possibile. Bisogna inoltre sottolineare che i procedimenti di correzione dei mosti, non permettono mai di compensare le insufficienze di equilibrio dovute ad una maturazione difettosa delle uve. L'arricchimento e la concentrazione aumentano il tenore in zuccheri senza diminuire il carattere acido dell'uva insufficientemente matura. D'altra parte, la disacidificazione elimina l'acido tartarico e non l'acido malico, come fanno invece i processi di maturazione naturale.

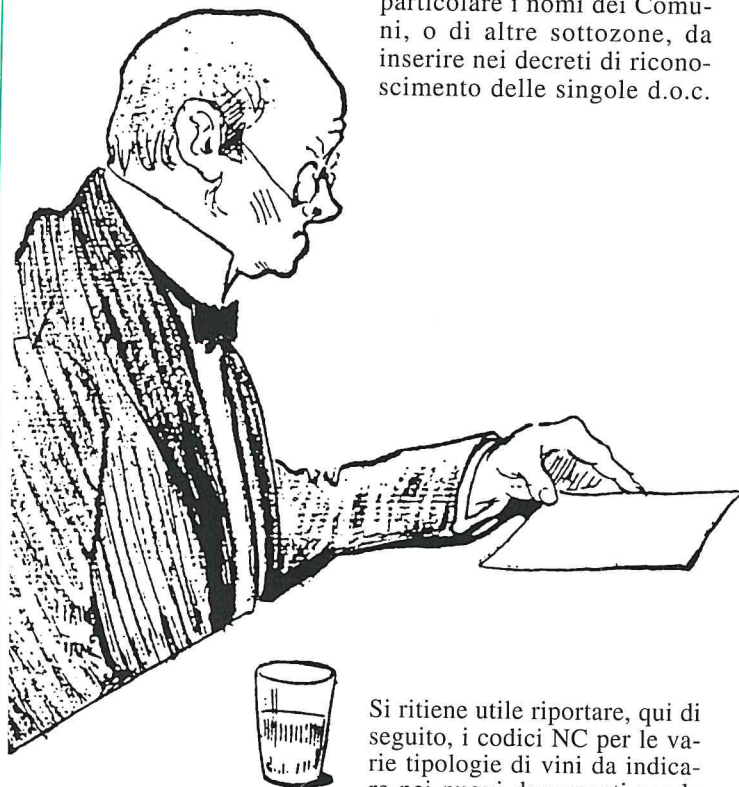
Fattori di maturazione e della qualità delle uve

Si possono considerare più fattori che agiscono sulla composizione dell'uva:
a) i *fattori permanenti*, la cui l'azione è costante e che non sono soggetti a variazioni da un'annata all'altra; costituiti dal vitigno, dal portinnesto, dal clima, dalla natura del suolo e dall'età della vite;
b) i *fattori climatici* variabili ogni anno, che determinano le caratteristiche dell'annata, quali la temperatura, l'insolazione, l'umidità e il loro ritmo in rapporto al ciclo vegetativo;
c) i *fattori modificabili*, quali le condizioni colturali, la potatura, gli ammendamenti, ecc.;
d) i *fattori accidentali*, quali le malattie crittogamiche (peronospora, oidio, botrite) e gli eventi meteorologici particolari (soprattutto la grandine).
Le *condizioni meteorologiche* dell'annata intervengono sulla qualità delle uve attraverso i tre principali fattori esterni della maturazione: il calore, la luce e l'umidità. Tali parametri sono molto importanti, tanto che le caratteristiche dell'annata dominano sempre quelle del vitigno. D'altra parte esse sono estremamente variabili cosicchè due annate climatiche, e quindi due vini di annate diverse, non possono mai essere simili.
La rappresentazione della relazione clima-qualità non può essere che schematica. Ad influire sulla qualità è senza dubbio meno importante la temperatura assoluta, o la quantità di precipitazioni, che non l'epoca in cui si manifestano il freddo, il caldo, la pioggia, la siccità.
Così la qualità della raccolta dipende molto da un periodo di tempo bello al momento della raccolta, periodo che realizza una buona fine della maturazione delle uve e può permettere la loro relativa surmaturazione. Al contrario, la qualità raggiunta nel corso di un'estate calda può essere compromessa da cattivo tempo al momento della vendemmia.
Generalmente le buone annate sono relativamente precoci. Vi sono più probabilità di raggiungere una maturità perfetta quando l'invaiatura si verifica abbastanza presto, permettendo alla maturazione di procedere nel corso di giornate più lunghe e calde. Le annate precoci si verificano allorché la primavera è mite, cosicchè la data del germogliamento è leggermente anticipata rispetto alla media. Se tuttavia i mesi di maggio e di giugno sono freddi e piovosi, si prolunga molto il periodo che precede la fioritura, riportando così le epoche fenologiche a cadenza normali.
L'*allevamento della vite* è caratterizzato da drastici interventi di limitazione dell'apparato vegetativo, quali la potatura, la cimatura e, alle volte, la defoliazione. E' dimostrato sperimentalmente che una ampia superficie fogliare permette all'uva di raggiungere una migliore maturazione, una superiore ricchezza in zuccheri, composti fenolici ed una inferiore quantità di acidi; tutto ciò in funzione di una più elevata combustione respiratoria nelle foglie. E' perciò necessario limitare al massimo ogni intervento atto a limitare l'apparato vegetativo della vite, poiché la riduzione della capacità fotosintetica della pianta determina conseguenze sfavorevoli ad una buona maturazione delle uve.
Le *concimazioni*, soprattutto quelle azotate, determinano una diminuzione della quantità di zuccheri nella bacca; tale diminuzione è normalmente compensata da una maggiore produzione. La composizione dell'estratto dei vini viene modificata: diminuzione delle sostanze minerali, dei polifenoli, degli antociani, e per contro aumento dei costituenti azotati, in particolare di certi amminoacidi e dei polipeptidi.
Il risultato più appariscente della concimazione intensiva

è la diminuzione del colore dei vini rossi; tali vini sono anche meno tannici e più poveri di corpo. E' un fatto che soltanto i terreni relativamente poveri in azoto danno vini classificabili come fini.
L'influenza delle *malattie crittogamiche* è sempre pregiudizievole al rendimento ed alla qualità delle uve, qualsiasi sia la parte della pianta attaccata. Di particolare interesse, soprattutto per i riscontri di carattere enologico, è lo sviluppo sulle uve della Botrytis cinerea o muffa grigia. La sua propagazione è rapida quando il tempo è umido e caldo. Alcune varietà sono più sensibili di altre, ed il marciume attacca soprattutto i grappoli ad acini serrati e a buccia sottile.
Il marciume si traduce sempre in una degradazione della materia colorante dell'uva. I vini provenienti da uve ammuffite sono soggetti, normalmente, a rottura ossidasica. La Botrytis cinerea secerne una laccasi, enzima ossidasico che, tuttavia, viene inattivato dall'azione dell'anidride solforosa. Nelle regioni in cui si cerca di conservare il massimo fruttato ai vini bianchi secchi, il marciume delle uve deve essere accuratamente evitato e le uve ammuffite eliminate per cernita.
Non è raro che i batteri acetici invadano tali uve, con conseguente innalzamento dell'acidità volatile del futuro vino. Si ha, inoltre, formazione di acido gluconico, chetogluconico e glucuronico.
A conclusione di queste note, ci pare quindi di poter affermare che riveste particolare importanza la scelta di una corretta epoca per la vendemmia; vanno inoltre rispettate certe regole agronomiche e colturali affinché possano essere esaltate le caratteristiche di qualità delle uve destinate alla produzione di vini di certificata valenza, quali quelli che si possono ottenere nelle vocate zone viticole del «Vigneto chiamato Friuli».

L'anagrafe viticola e il bilancio di cantina

di Marco Zampar

E' passato più di un anno da quando il Consorzio per il Catasto Viticolo ha convocato, presso varie sedi, tutti i produttori viticoli per verificare, sulla base di una aerofotogrammetria in scala 1:2000, la consistenza delle superfici investite a vigneto.
Da questa rivista si sollecitavano tutti gli interessati a presentarsi, nel giorno stabilito, con tutta la documentazione in modo da avere un riscontro tra quanto denunciato e quanta superficie era investita effettivamente a vigneto.
Non tutti si sono presentati, per i più svariati (e alcuni anche validi) motivi.
Il Consorzio per la Costituzione del catasto vitivinicolo sta perciò inviando a tutte le aziende una richiesta di conferma delle superfici vitate rilevate dal loro censimento cui tutti devono rispondere; si tratta, in parole povere, di un modulo che rispecchia il quadro b) allegato alla denuncia di produzione su cui è già prestampato il codice ISTAT del Comune in cui sono ubicati i vigneti, foglio di mappa, numeri di particella e superficie per ogni singolo vigneto.
Il Centro ha presentato, nello scorso mese di dicembre, un prototipo di catasto viticolo, grazie alla preziosa collaborazione della Direzione regionale dell'ambiente e dell'Insiel (che gestisce il sistema informatico degli enti pubblici della Regione) nel quale sono state prese in esame tre aziende viticole con l'inserimento dei dati relativi alle stesse, ai singoli appezzamenti vitati suddivisi per anno di impianto e per varietà (si veda al riguardo l'esempio riportato alla pagina 43 del numero di novembre - dicembre 1992).
I dati relativi alle tre aziende in oggetto sono stati ricavati dalle banche dati che il Centro ha costituito già dalla vendemmia 1991 che contengono tutte le informazioni sulle singole aziende che hanno presentato le varie denuncie (giacenze - raccolta uve - raccolta uve e produzione vino) ed ultimamente con la creazione di un archivio con i singoli terreni vitati per ogni produttore (codice Comune - foglio di mappa - particelle - tipo di conduzione - iscrizione o meno agli Albi delle Camere di Commercio).
Questa anagrafe, una volta che il Ministero fornirà alla Regione il catasto cartografico (entro il 31 agosto '93) è in grado di fornire un quadro completo del patrimonio viticolo esistente e permetterà di prendere le opportune decisioni per la programmazione del settore.
Una delle prossime scadenze burocratiche è quella della compilazione del bilancio di cantina nel quale vanno evidenziati i consumi aziendali e le perdite od i cali di produzione che, se superiori al 1,5% per varietà e per annata, devono essere comunicati al competente Ispettorato per la Repressione delle Frodi.
Sono in pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale diversi decreti in attuazione alla Legge 164/92 (modalità per la richiesta di riconoscimento delle zone a d.o.c. o loro modificazione - disciplinare dell'attività delle Commissioni di degustazioni dei vini d.o.c. - disposizioni sui recipienti in cui sono confezionati i vini d.o.c. - modalità per l'iscrizione dei vigneti agli Albi d.o.c. delle Camere di Commercio) che daranno pratica attuazione alla nuova normativa.
Il Ministero dell'agricoltura ha confermato che anche per la vendemmia 1993 verrà concessa la proroga per l'utilizzo dell'indicazione geografica «FRIULI VENEZIA GIULIA» per i vini da tavola.
Una raccomandazione a tutti i produttori per studiare le modifiche da apportare ai disciplinari di produzione per uniformarli alle direttive della sopra citata Legge 164, in particolare i nomi dei Comuni, o di altre sottozone, da inserire nei decreti di riconoscimento delle singole d.o.c.

Si ritiene utile riportare, qui di seguito, i codici NC per le varie tipologie di vini da indicare nei nuovi documenti per le vendite intercomunitarie e le accise sul vino e sugli spumanti nei singoli Paesi della C.E.E. ●

CODICE «N.C.» DEI VINI DA INDICARE SUI DOCUMENTI

VINI DA TAVOLA
(con o senza indicazioni geografiche)

RECIPIENTI FINO A 2 LITRI

Bianchi	da 9°	a 13°	2204 21 25
Rossi e Rosati	da 9°	a 13°	2204 21 29
Bianchi	da 13,01°	a 15°	2204 21 35
Rossi e Rosati	da 13,01	a 15°	2204 21 39
Per tutti quando consentito	da 15,01	a 18°	2204 21 49

RECIPIENTI OLTRE 2 LITRI E SFUSI

Bianchi	da 9°	a 13°	2204 29 25
Rossi e Rosati	da 9°	a 13°	2204 29 29
Bianchi	da 13,01°	a 15°	2204 29 35
Rossi e Rosati	da 13,01°	a 15°	2204 29 39
Per tutti quando consentito	da 15,01°	a 18°	2204 29 49

VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
(vini tranquilli)

RECIPIENTI FINO A 2 LITRI

Bianchi	dal minimo di legge fino	a 13°	2204 21 21
Rossi e Rosati	dal minimo di legge fino	a 13°	2204 21 23
Bianchi	da 13,01°	a 15°	2204 21 31
Rossi e Rosati	da 13,01°	a 15°	2204 21 33

RECIPIENTI OLTRE 2 LITRI E SFUSI

Bianchi	da 9°	a 13°	2204 29 21
Rossi e Rosati	da 9°	a 13°	2204 29 23
Bianchi	da 13,01°	a 15°	2204 29 31
Rossi e Rosati	da 13,01°	a 15°	2204 29 33

VINI FRIZZANTI

RECIPIENTI FINO A 2 LITRI

A d.o.c. e non a d.o.c., naturali o gassificati con qualsiasi gradazione	2204 21 10

RECIPIENTI OLTRE 2 LITRI E SFUSI

A d.o.c. e non a d.o.c., naturali o gassificati con qualsiasi gradazione	2204 29 10

VINI SPUMANTI

RECIPIENTI DI QUALSIASI CAPACITA'

A d.o.c. e non a d.o.c., naturali o gassificati da 8,5° al massimo consentito	2204 10 19
A d.o.c. e non a d.o.c., naturali o gassificati dal minimo consentito a 8,49°	2204 10 90

Le gradazioni indicate si riferiscono al «titolo alcolometrico effettivo»

ACCISE SUI VINI NEI SINGOLI PAESI COMUNITARI

Stato membro	Moneta	Vini tranquilli (per Hl) diritto di accisa	I.V.A.%	Vini spumanti (per Hl) diritto di accisa	I.V.A.%	Prodotti intermedi (per Hl) (vini liquorosi e vini aromatizzati) diritto di accisa	I.V.A.%	Alcol etilico e bevande alcoliche (per Hl di alcol puro) diritto di accisa	I.V.A.%
BELGIO	BLF	1.471	19,5	5.149	19,5	<15% 1.900 >15% 2.700	19,5 19,5	63.500	19,5
DANIMARCA	DKR	655	25	985	25	985	25	14.300+60% IVA e altre tasse fino a 29.200	25
FRANCIA tasso normale tasso ridotto	FF	22	18,6 18,6	54,8 7,6 (cidre, poiré, hydromel, petillt raisins)	18,6 18,6	1.200 300 (Vdn)	18,6 18,6	7.810 4.495 (Rhum)	18,6 18,6
GERMANIA	DM	0	15	266	15	75	15	2.550	15
GRECIA	DR	0	18	0	18	11.339 5.700	18 18	139.315 69.658 (Ouzo)	18 18
IRLANDA	IRL	204	21	408	21	296	21	2.008,5	21
ITALIA	LIT	0	12	0	12	77.835	12	951.600	19
LUSSEMBURGO	BLF	0	12	0	15	<15% 1.900 >15% 2.700	15	41.000	15
PAESI BASSI	HFL	107,5	17,5	366,5	17,5	187	17,5	3.178	17,5
PORTO GALLO	ESC	0	5	0	5	7.900	16	12.720	16
REGNO UNITO	UKL	143	17,5	263,13	17,5	246,63	17,5	2.250,8	17,5
SPAGNA	PTA	0	15	0	15	6.300	15	80.000	15

PER I PRODUTTORI ITALIANI CHE APPLICANO L'IVA IN COMPENSAZIONE L'ALIQUOTA E' DEL 9% A DECORRERE DAL 1 LUGLIO

< inferiore a /> superiore a

La 62.ma fiera regionale di Buttrio
Bianchi e rossi sulla passerella di villa Florio

E' la più vecchia d'Italia, ma i suoi anni (62) non li dimostra! Nemmeno la pioggia, caduta incessante durante le quattro giornate espositive, ha potuto alcunché nei confronti di chi - amministrazione comunale, comitato organizzatore e commissioni d'assaggio - voleva, ed ha riscosso, massima soddisfazione per l'impegno profuso nell'organizzazione di questa importante rassegna regionale dei vini. Ed il pubblico, affluito numerosissimo a villa Florio, sede prestigiosa della manifestazione fieristica, ha confermato la valenza di questo incontro - confronto tra produttori, tecnici ed appassionati del vino di qualità.

Sulla passerella di Buttrio sono sfilati vini blasonati e non, che si sono sfidati a contesa per un riconoscimento ambitissimo. I produttori, infatti, intendono questa rassegna come un opportuno momento d'incontro e occasione di approfondimento, piuttosto che come una sfida all'ultima goccia (di vino, s'intende!).

La selezione dei vini, affidata agli enologi del Friuli-Venezia Giulia, magistralmente guidata in tal compito dall'enot. Paolo Valdesolo, ha frapposto griglie a maglie strette per filtrare solo i vini dell'eccellenza. Alla fine di un lavoro inebriante, ma spossante sono stati ammessi giusto i picchi qualitativi degli oltre 500 campioni presentati.

Degna di particolar nota è la decisione dell'organizzazione di dar vita ad una nuova e stimolante selezione di vini di qualità: quelli, bianchi e rossi, invecchiati in barriques o in grandi recipienti in legno. Ciò nasce dalla consapevolezza che tali tipologie produttive stanno ottenendo sempre maggior considerazione da parte dei consumatori, oggi particolarmente attenti e sensibili alle innovazioni qualitative.

Ai migliori vini selezionati sono stati assegnati prestigiosi riconoscimenti; medaglie d'oro ai migliori vini di ogni zona a denominazione d'origine controllata, i grappoli d'oro per le migliori aziende classificatesi e, naturalmente, la medaglia d'oro per il miglior vino invecchiato.

La Fiera regionale dei vini di Buttrio si è quindi proposta in forma sempre più rinnovata, moderna ed incisiva, per contribuire ancor più al rafforzamento dell'immagine del «Vigneto chiamato Friuli». *(V. T.)*

Il vice cancelliere a Cormòns
Filo diretto con l'Austria

Le tante affinità che uniscono gli imprenditori friulani a quelli austriaci hanno portato, in tempi recenti, ad una intensificazione dei contatti, soprattutto nel settore turistico, agricolo e culturale. In tale ambito si inquadra una giornata di scambi d'idee di esperienze, propiziata da Giovanni Battista Panzera, studioso e storico noto anche negli ambienti dell'economia e della politica viennesi e carinziane.Nei giorni scorsi il vice cancelliere austriaco e ministro federale per le scienze e la ricerca, Erhard Busek, accompagnato dal direttore dell'Istituto di cultura austriaco di Milano, dott. Mario Ershen, dal direttore della pinacoteca di Vienna e da alcuni deputati del Parlamento ha voluto verificare personalmente i contenuti del buon lavoro che Cormòns ed il Friuli in genere stanno producendo, in settori di comune interesse.
La delegazione ha affrontato anche con il presidente dell'Enoteca, Dario Raccaro, le problematiche agricole in relazione all'interesse austriaco a far parte della Cee; sono stati sottolineati, al riguardo, taluni aspetti positivi per le piccole produzioni d'alta qualità, ma anche la difficoltà di muoversi nell'ambito d'economie «da grandi numeri» imposte da Stati membri dominanti.
Un brindisi beneaugurale di chiusura, ovviamente con Tocai friulano. *(C.F.)*

Pittaro confermato presidente dell'Associazione enologi-enotecnici

Pietro Pittaro (presidente), Mario Consorte ed Emilio Marocco (vice presidenti) sono stati, all'unanimità, confermati per il terzo mandato consecutivo al vertice dell'Associazione enologi enotecnici italiani, l'organizzazione nazionale di categoria che nel nostro Paese raggruppa e rappresenta oltre l'80% dei tecnici attivamente impegnati nel settore, ne difende l'immagine, ne tutela gli interessi sotto il profilo sindacale, etico, giuridico ed economico e ne cura l'aggiornamento tecnico scientifico.
L'elezione è avvenuta nei giorni scorsi a Milano, nella sede dell'Associazione.
Pittaro, Consorte e Marocco furono eletti per la prima volta nel maggio del 1987 e la loro attuale conferma, avvenuta all'unanimità, è un altro tangibile esempio - è stato detto nel corso dell'assemblea d'investitura - dell'unione e della coesione che caratterizzano in Italia l'Organizzazione dei tecnici vitivinicoli.

Il Consiglio Nazionale dell'A.E.I. al completo

Un felice ritorno
Aggiornamento tecnico con Jean Siegrist

La Sezione Friuli-Venezia Giulia dell'Associazione enologici enotecnici italiani ha organizzato, nel mese di maggio u.s., un corso di tecnica enologica e degustazione che ha visto come relatore l'enotecnico Jean Siegrist, luminare nella valutazione organolettica dei vini a livello internazionale. Il corso, che si è tenuto presso la «Casa del Vino» di Via Poscolle n° 6, in Udine, ha visto l'illustre ospite relazionare in merito ai fenoli volatili di origine microbiologica nelle alterazioni dell'aroma dei vini, alla conservazione dei vini bianchi in barriques ed, infine, alle nuove acquisizioni sugli aromi dei vini.
L'enot. Siegrist ha proposto, inoltre, in degustazione guidata, alcuni vini, francesi ed italiani, di particolare interesse enologico e commerciale.
Al corso, al quale hanno partecipato oltre cinquanta enologi della Sezione Friuli-Venezia Giulia, ha voluto essere presente anche l'Assessore regionale all'agricoltura, Giancarlo Cruder, che ha esternato il suo plauso per le iniziative dell'Associazione ed ha augurato sempre maggiori successi nel settore viticolo enologico, che riveste un ruolo di particolare rilevanza nell'economia della nostra Regione.

In otto enoteche pubbliche italiane
Confronto tra dodici grandi vini rossi

Dodici vini rossi italiani sono stati proposti in degustazione comparativa in otto Enoteche pubbliche italiane nello scorso mese di giugno.
E' stata un'iniziativa dell'Associazione che raggruppa oltre il 70% delle Enoteche pubbliche italiane, nell'ambito di un programma di verifica degli attuali gusti dei consumatori.
I visitatori hanno avuto la possibilità di esprimere il proprio giudizio edonistico sui dodici vini rossi posti a confronto, tre per ciascuna Regione viticola interessata: Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Toscana ed Emilia-Romagna.
Pur non trattandosi di un campione statisticamente rigoroso di assaggiatori, il test ha fornito utili indicazioni circa il gradimento dei frequentatori delle Enoteche, che rappresentano un universo piuttosto significativo dei consumatori abituali di un certo livello, interessati alla cultura del vino.
Nella nostra Regione due sono state le Enoteche che hanno aderito a quest'iniziativa: l'Enoteca regionale «La Serenissima» di Gradisca d'Isonzo e l'Enoteca di Cormons, che hanno degnamente accolto le decine e decine di visitatori per questo incontro-confronto fra dodici grandi vini rossi italiani.
Numerosi gli enotecnici, i sommeliers, i ristoratori che hanno espresso il loro professionale giudizio sui vini in degustazione, anche per lo stimolante confronto dei vini rossi della nostra regione con quelli di Piemonte, Toscana ed Emilia Romagna, terre particolarmente vocate alla produzione di grandi rossi da invecchiamento.

Enoteca "La Serenissima": ristoratori e tecnici alle prese con i 12 vini rossi proposti; a loro il difficile compito di riconoscerli e classificarli in ordine di preferenza.

PROCURA
DELLA REPUBBLICA
PRESSO
LA PRETURA
CIRCONDARIALE
DI UDINE

Il G.I.P. presso la Pretura di Udine ha emesso in data 17/02/93 il seguente decreto penale, devenuto irrevocabile il 25/03/93, nei confronti di BERTOSSI ARRIGO, nato il 21/12/21 a Bagnaria Arsa ed ivi residente in via Roma, 29, imputato del reato di cui alla Legge 164/92, punito ai sensi dell'art. 28 D.P.R. 930/63 perché in qualità di titolare dell'Azienda Agricola «Mulino delle Tolle», produceva 20 hl di «vino Aquileia D.O.C.» senza i requisiti richiesti per l'uso di tale denominazione in quanto tagliato con 3 hl. di vino da tavola Merlot, accertato in Bagnaria Arsa il 26/03/91;

P.Q.M.

condanna Bertossi Arrigo alla pena di L. 1.875.000 di multa (di cui L. 375.000 in sostituzione di gg. 15 di reclusione) e alla pubblicazione per estratto e per una volta del decreto sul quotidiano «Messaggero Veneto» e sul periodico «Un Vigneto chiamato Friuli».

Estratto conforme per uso pubblicazione.
Udine, 12/05/1993

Il Collaboratore di Cancelleria
Luisa Vendrame

L'Enotecnico al traguardo del secolo

La rivista *L'Enotecnico*, organo ufficiale dell'Associazione enologi enotecnici italiani, compie 100 anni. Un lusinghiero traguardo, segno evidente dell'importanza e del ruolo che l'Associazione enologi enotecnici italiani ha saputo conquistarsi e mantenere nel tempo.
La rivista fu fondata da Arturo Marescalchi e da Antonio Carpenè due anni dopo il varo della Società degli enotecnici italiani, progenitrice dell'attuale Associazione enologi enotecnici italiani.
Si era nell'ultimo decennio dell'800, anni che videro tra scandali e tensioni sociali anche vere e proprie tragedie nel vigneto.
Fu in questo contesto, fortemente indirizzato al nuovo, che Marescalchi e Carpenè fondarono e pubblicarono *L'Enotecnico*.
Da allora molta strada è stata percorsa. L'Associazione enologi enotecnici italiani, da pochi associati, è passata a diverse migliaia e il «bollettino» è diventato una rivista autorevole, diffusa in 7.000 copie e distribuita in ben 18 Paesi.

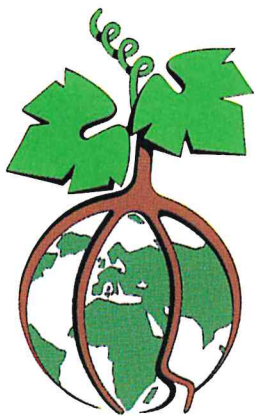
Alla Friulvini l'«Oscar di Pramaggiore»

Alla presenza delle massime autorità regionali e nazionali, il centro di Pramaggiore è stato protagonista dell'ormai tradizionale appuntamento di primavera dedicato al «buon bere» e più specificatamente al 32' Concorso dei vini DOC e DOCG «OSCAR d'ORO» di Pramaggiore.
E' una vetrina prestigiosa, una vera e propria passerella per centinaia di vini provenienti da tutte le provincie d'Italia, in bella mostra per l'aggiudicazione dei premi, tanto ambiti quanto necessari per la promozione di questo prodotto che, nel settore, continuerà ad essere, nonostante le non lievi difficoltà del momento, uno dei fiori all'occhiello del Made in Italy.E' quindi legittima la grande soddisfazione con cui i responsabili del Consorzio Cooperativo della Destra Tagliamento hanno reagito alla notizia dell'assegnazione del Trofeo Regionale *Oscar di Pramaggiore* alla Friulvini di Zoppola.
Quali sono dunque quei «magnifici» che hanno ottenuto il premio? Eccoli:
«Sauvignon '92, Tocai Friulano '92, Pinot Bianco '92, Pinot Grigio '92, Merlot '91, Cabernet '91, Refosco '91, Saster Pinot Nero '90 Barrique per i DOC, mentre per i vini da tavola con indicazione geografica: Saster Cabernet del Friuli V.G. '88 Barrique».

Il migliore amico di noi produttori

Caro Piero,
sono stati anni durissimi, ma forse meno duri dei prossimi. Di certo, tu e la tua squadra avete capovolto la situazione, il Centro, da ente inutile, è stato sotto la tua guida il miglior amico di noi produttori. E' stato operativo, dote molto rara negli enti. Ora il merito è tuo e senz'altro tuo per due semplici considerazioni:
- hai creato un ruolo al Centro vitivinicolo e lo hai condotto verso l'operatività, le cose pratiche e necessarie a noi produttori.
- hai aggregato intorno alla tua figura uomini onesti e perfettamente calati nel tuo spirito e assieme avete fornito un servizio completo.
Ovviamente, richieste di miglioramenti o consigli non potevi sperare mancassero, ci sarebbe stato qualche cosa di innaturale; anzi, se consigli hai avuto sono la testimonianza che ti apprezzavamo e ci sentivamo di aiutarti.
Ma se, come ho detto, negli anni passati hai avuto una marcia, anzi due in più, nei prossimi anni ci sarà una battaglia più cruenta. Solo Voi, con te in carica, potete aiutarci a sperare di parare i colpi duri che verranno, a cominciare dall'impedire che facciano il funerale al nostro Centro i politici, forse proprio ora che - se resistiamo - il Centro andrà al funerale di molte carriere di politici.
Grazie
Adriano Giacomelli.

A Gorizia (2-5 dicembre) la 4ª edizione di Eurovite

Non soltanto barbatelle

Si svolgerà dal 2 al 5 dicembre 1993, nel quartiere fieristico di Gorizia, la quarta edizione di EUROVITE, Salone europeo della barbatella. La rassegna, principale appuntamento fieristico specializzato per il vivaismo viticolo europeo ed internazionale, affronterà il suo prossimo appuntamento riproponendo la sua formula organizzativa ormai pienamente collaudata. E cioè l'articolazione espositiva nei tre saloni affiancata da un programma collaterale scientifico e di portata internazionale. Accanto al *Salone della barbatella* - che si estende alle attrezzature, prodotti, accessori, strumentazione scientifica e di laboratorio per la vivaistica e la viticoltura - ci saranno il *Salone delle selezioni clonali microvinificate* ed il *Salone dell'impiantistica e della meccanizzazione viticola*: un percorso fieristico estremamente qualificato, cui parteciperanno aziende, consorzi, scuole ed istituti di ricerca, enti ed istituzioni pubbliche, organizzazioni professionali ed associazioni di categoria, provenienti da tutta Italia e da tutte le zone di produzione vitivinicola europee. Anche la quarta edizione di Eurovite, dunque, offrirà ad operatori e tecnici la possibilità di effettuare un confronto, altrimenti impossibile in un'unica sede fieristica ed in un'unica circostanza, sulle novità proposte da e per il vivaismo viticolo (all'edizione del 1992 era rappresentato il 75 per cento della produzione vivaistica europea), sui più recenti sviluppi tecnico-scientifici ottenuti nel campo della ricerca e della sperimentazione, sulle innovazioni tecnologiche nei settori dell'impiantistica, della meccanizzazione, delle attrezzature.
Quanto alla parte convegnistica, che si è sempre contraddistinta per lo spessore scientifico dei temi e dei contributi presentati, l'intendimento degli organizzatori, che si avvalgono del coordinamento dell'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano Veneto, è quello di allargare il dibattito ed il confronto, già di ampiezza europea, a livello mondiale.
Eurovite '93 è organizzata dall'Azienda fiere di Gorizia, con il contributo della Federazione delle Casse rurali ed artigiane del Friuli-Venezia Giulia e con la collaborazione delle Associazioni nazionali (Miva) e regionali dei vivaisti viticoli, oltreché del Centro regionale vitivinicolo.

Dicembre 1990: durante la "prima" inaugurale di Eurovite il dott. Eno Bevilacqua, presidente della CCIAA di Gorizia (al centro nella foto) si intrattiene con alcuni ospiti, scommettendo sul futuro della rassegna.

Presentati i vini della vendemmia '92

Aquileia mostra i suoi gioielli

Conclusa in bellezza la quarta passerella dei vini D.O.C. «Aquileia» per la vendemmia 1992, quest'anno sullo sfondo quanto mai suggestivo di villa Cassis-Faraone, a Terzo di Aquileia, gentilmente concessa dalla proprietaria, contessa Margherita Cassis Faraone. Finita la festa, già si pensa al futuro magari traendo gli auspici dalla massiccia presenza di operatori del settore enogastronomico ben disposti verso un mercato che vive un momento di bassa congiuntura.

Se qui le cose vanno meno peggio che altrove, i meriti sono di chi con oculatezza sa gestire, nel migliore dei modi, gli spazi di mercato anche con azione promozionali di questo livello, e con la partecipazione a manifestazioni di grande respiro, come VinItaly, ma soprattutto facendo leva sulla professionalità degli operatori.

«Aquileia» è una zona di antica e nobile vocazione vitivinicola. Questo per dire che anche la DOC, riconosciuta fin dal 1975, non è nata a caso. Dietro c'è una storia millennaria che, senza scomodare lo storico Erodiano o i Celti o i primi coloni romani, ci insegna che dal 183 a.C. la vite era importante nell'economia dell'agro aquileiese. Plinio il Vecchio ci ha tramandato che alla corte di Augusto si brindava con il *Pucinum* di Aquileia. Vino pregiato, raccolto nei vasi e nelle anfore vinarie ritrovate a migliaia durante i lavori di scavo o più semplicemente messe alla luce dai vomeri degli aratri; illustrato in fregi e stilemi che decorano le sale dei convivii, le basiliche, le tombe. Vino prodotto in una zona circoscritta, a nord, dalla fortezza di Palmanova, a sud dal mare e dalla laguna, che trae aroma e forza dal clima mite.

Oggi il totale della superficie investita a vigneti iscritti al registro Doc «Aquileia» si avvicina ai 700, ettari con una produzione di circa 30 mila ettolitri, ancora a lieve prevalenza di vino bianco, in disarmonia con le più recenti richieste di mercato che tendono ora a far prevalere il «rosso» sulla fin qui egemonica richiesta dei bianchi.

Le aziende associate al consorzio sono 76. Di queste 46 vinificano e le altre vendono il prodotto, mentre 25 sono le aziende che imbottigliano. Le varietà D.O.C. ammesse sono: Tocai friulano, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Sauvignon, Traminer, Verduzzo, Merlot, Rosato, Chardonnay, Refosco dal peduncolo rosso, Cabernet franc e sauvignon. I limiti di produzione stabiliti sono i seguenti: 130 quintali di uva/ettaro per i vini Rosato, Merlot, Refosco dal p.r., Tocai, Pinot grigio e Riesling renano; 120 quintali/ettaro per i Pinot bianco, Sauvignon, Verduzzo, Cabernet franc e Chardonnay; 100 quintali per il Traminer aromatico.

Lo sfruttamento della zona, sempre sotto il profilo enoico, non sarà ottimale, come qualcuno dice; ma c'è un dato che conforta i produttori locali e li impegna nella ricerca della qualità, come arma vincente. Qualità soppesata in questa ultima tornata dei vini ex vendemmia '92, pubblicamente riconosciuta dai numerosi convenuti a Villa Cassis Faraone.

VILLA
CASSIS FARAONE

La Rivista
Questa rivista è bimestrale ed è pubblicata a cura del Centro regionale vitivinicolo. Viene distribuita gratuitamente a quanti operano nel settore. Può essere richiesta alla redazione.

Direzione e redazione
33100 UDINE,
via Poscolle n. 6 - «Casa del vino»
Telefoni: 0432/297068
509394/506097
Fax: 0432/510180

Autorizzazione del Tribunale di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Spedizione in abbonamento postale Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70 per cento

Direttore responsabile
Piero Pittaro

Comitato di redazione
Piero Pittaro, Massimo Bassani, Andrea Cecchini, Giovanni Colugnati, Claudio Fabbro, Reginetta Giacomini, Vanni Tavagnacco, Marco Zampar

Consulenza
Eugenio Segalla

Progetto e impaginazione
Ferruccio Montanari con
Giovanna Bianchi

Fotoliti
Scanner Center - Pordenone

Stampa e confezione
Grafiche GEAP-Fiume Veneto (PN)

Fotografie
Archivio del Centro regionale vitivinicolo, con la partecipazione di Italo Gottardo, Diego Minisini, Paolo Iacob, archivio di Isi Benini.

Alle pagine 30 e 31 Fotoservizio di Gualtiero Ballaben del Circolo fotografico ZOOM di Farra d'Isonzo.

L'illustrazione di pagina 3 è di Giovanna Bianchi

L'illustrazione del sommario è cortesia di Mario Micossi

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno XI n. 3-4
maggio, giugno, luglio
e agosto 1993